



T·E·S·S·A·R·I

ARCERUS | GARGANEGA EXTRA BRUT



La famiglia Tessari ha il Soave nel sangue. Per tre generazioni hanno estratto vino eccellente dai loro splendidi vigneti di Monteforte d'Alpone, nella prestigiosa area del Soave Classico.

Per garantire la riconoscibilità e la territorialità dei propri vini, l'azienda T.E.S.S.A.R.I utilizza unicamente la varietà autoctona "Garganega". Il terreno vulcanico, ricco di roccia basaltica, trasferisce nette sensazioni minerali, che donano al vino un carattere fresco e piacevole. Garganega in purezza spumantizzata, Arcerus, ha un vivace color giallo paglierino con finissime bollicine. Caratterizzato da un intenso profumo di mela e fiori di campo di sambuco e camomilla. Fresco e persistente al palato, con un gradevole retrogusto di mandorla amara e un delicato perlage che esalta le note minerali del vitigno. Arcerus è ottimo come aperitivo, ma si accompagna anche a primi piatti o pietanze a base di pesce.

DATI ANALITICI

Denominazione: Garganega IGT Veneto

Zona del Vigneto: Colline di Monteforte d'Alpone

Terreno: Basalto lavico ed argilloso

Altitudine: 130 - 190 metri

Uve: 100% Garganega

Età delle Vigne: dai 50 ai 90 anni

Allevamento: Pergola veronese

Vendemmia: Inizio Settembre

Acidità totale: 5,3 g/l

Residuo zuccherino: 4 g/l

Alcool: 12%

Servizio: 6° - 8°

Bottiglia: Champagnotta

Tappo: Sughero

Formato: 6/750ml; 6/1500ml;

VINIFICAZIONE

Fermentato ad una temperatura controllata tra i 16° ai 18° in serbatoi di acciaio inox, viene poi spumantizzato in autoclave.



OTTIMO COME APERITIVO,
MA SI ACCOMPAGNA ANCHE A PRIMI PIATTI
O PIETANZE A BASE DI PESCE.