

Avus

Garganega sui Lieviti

Una dedica al nostro avo, nonno Antonio Tessari, che con fare sapiente e lungimirante diede inizio alla nostra tradizione di famiglia legata al vino; Avus è la rivisitazione in chiave moderna del vino frizzante che il nonno amava portare in tavola ogni giorno.

- **Uve:** 100% Garganega
- **Denominazione:** Veronese IGT Garganega Frizzante
- **Zona del Vigneto:** Colline di Monteforte d'Alpone
- **Terreno:** Vulcanico ed argilloso
- **Servizio:** 6°-8°
- **Formato:** 6/750ml



Vinificazione

L'uva raccolta a mano in cassette di plastica viene diraspata e trasformata in mosto tramite pressatura soffice. Avus viene fermentato ad una temperatura controllata tra 16° e 18° in serbatoi di acciaio inox per circa 3 mesi a contatto con le fecce fini e i lieviti. Non filtrato, è mantenuto con i propri lieviti in bottiglia.

Note di degustazione

Avus è caratterizzato da un intenso profumo di frutta a polpa gialla e miele. La nota leggera di crosta di pane, è data dai lieviti, mentre quella amarognola è tipica dell'uva Garganega.

Abbinamenti

-  Pizza
-  Aperitivo
-  Salumi



Via Fontana Nuova, 86 37032
Brognoigo di Monteforte d'Alpone VR

✉ tessari@cantinatessari.com

☎ +39 045 617 6041

📞 +39 371 4160672