



CORNELIA  
T.E.S.S.A.R.I

# Grisela

Soave Classico DOC

“Grisela” è da sempre il soprannome della famiglia Tessari: una dedica sincera alla nostra storia e alle nostre tradizioni radicate nel tempo, valori imprescindibili che caratterizzano i vini di nostra produzione.

- **Uve:** 100% Garganega
- **Denominazione:** Soave Classico DOC
- **Zona del Vigneto:** Colline di Monteforte d'Alpone
- **Terreno:** Basalto lavico ed argilloso
- **Alcool:** 12%
- **Servizio:** 10°-12° C
- **Formato:** 12/750ml




## Vinificazione

L'uva raccolta a mano viene diraspata e trasformata in mosto tramite pressatura soffice. Il mosto viene poi fermentato a una temperatura controllata di 15°. Successivamente, con il procedimento del “batonnage”, si rimettono in sospensione le fecce fini depositate sul fondo della vasca favorendo l'estrazione del glutazione, uno dei più forti antiossidanti presenti in natura.

## Note di degustazione

Il Grisela, con il suo giallo paglierino brillante, è la colonna vertebrale della produzione della cantina; caratterizzato da un intenso profumo di mela e fiori di campo, di sambuco e camomilla, elegante e molto fragrante.

## Abbinamenti

-  Primi piatti leggeri e sfiziosi
-  Pesce
-  Aperitivo



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

✉ tessari@cantinatessari.com

☎ +39 045 617 6041

📞 +39 371 4160672