



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

# I° Ettaro

Soave Classico Superiore D.O.C.G.

Questo vino è un richiamo profondo alle radici di cantina Tessari: un riferimento al primo vigneto di proprietà della famiglia, il “primo ettaro” da cui i nonni Antonio e Cornelia partirono per fondare l’azienda.

- **Uve:** 100% Garganega
- **Denominazione:** Soave Classico Superiore D.O.C.G.
- **Zona del Vigneto:** Coste, Collina di Monteforte d’Alpone
- **Terreno:** Basalto lavico
- **Alcool:** 15%
- **Servizio:** 12°-14° C
- **Formato:** 6/750ml




## Vinificazione

Dopo la vendemmia manuale, l’uva sosta in appassimento per circa 40 giorni nel nostro fruttaiolo. Alla successiva pigiatura soffice, segue la fermentazione del mosto che avviene a una temperatura controllata tra 16° e 18° in piccole vasche di cemento per circa 12 mesi. Il vino viene infine messo in bottiglia dove sosta per almeno 9 mesi.

## Note di degustazione

Al naso si apre con un contraddistinto sentore di frutta appassita, a seguire spicca poi la mineralità donata dai terreni di origine vulcanica e la balsamicità di rosmarino e salvia. Al palato è un vino avvolgente, con una distinta acidità e una notevole persistenza aromatica.

## Abbinamenti

-  Primi piatti di pesce
-  Fegato alla veneziana
-  Formaggi stagionati



Via Fontana Nuova, 86 37032  
Brognoligo di Monteforte d’Alpone VR

✉ tessari@cantinatessari.com

☎ +39 045 617 6041

📞 +39 371 4160672