

# Arcerus

Garganega Extra Brut

L'arco che formano le dolci colline del nostro territorio ci ha ispirato il nome per il nostro Garganega Extra Brut: Arcerus, un antico toponimo legato alla tradizione e alla storia di Brognoligo.

- **Uve:** 100% Garganega
- **Denominazione:** Garganega Spumante
- **Zona del Vigneto:** Colline di Monteforte d'Alpone
- **Terreno:** Vulcanico ed argilloso
- **Servizio:** 6°-8°
- **Formato:** 6/750ml - 6/1500ml




## Vinificazione

L'uva raccolta a mano in cassette di plastica viene diraspata e trasformata in mosto tramite pressatura soffice. Arcerus 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, venendo poi spumantizzato in autoclave per circa 90 giorni.

## Note di degustazione

Caratterizzato da un intenso profumo di mela e fiori di campo di sambuco e camomilla, Arcerus è fresco e persistente al palato, con un gradevole retrogusto di mandorla amara e un delicato perlage che esalta le note minerali del vitigno.

## Abbinamenti

-  Formaggi freschi
-  Aperitivo
-  Pesce crudo



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

✉ [tessari@cantinatessari.com](mailto:tessari@cantinatessari.com)

☎ +39 045 617 6041

📞 +39 371 4160672