CORNELIA TESSARI

I° Ettaro

Soave Classico Superiore DOCG

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 DOCG
· **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 fruttaio. Alla successiva pigiatura soffice segue la fermentazione del mosto in vasche d'acciaio che avviene ad una temperatura controllata tra 16 e 18 gradi. Dopo la permanenza sulle bucce di qualche giorno, il "I° Ettaro" prosegue con l'affinamento nelle vasche di cemento appartenute a nonno Antonio, per circa 12 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

Vegan

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

tessari@cantinatessari.com
+39 045 617 6041
+39 371 4160672

Copyright © 2022 Società Agricola T.E.S.S.A.R.I. s.s. – P. IVA 04395030234