

L'Arena

il giornale di Verona

Martedì 4 Giugno 2019

ENOLOGIA

Spumanti Giannitessari: la nuova linea «Alpone»

Si chiama Alpone la nuova linea di spumanti dell'azienda agricola Giannitessari, prodotta con metodo Charmat da uva Durella. L'uvaggio è costituito per l'85% da Durella, varietà autoctona della Lessinia, a cui si aggiungono altre varietà a bacca bianca. Alla vendemmia, eseguita rigorosamente a mano, segue una pressatura soffice e una fermentazione a temperatura controllata di 14-16°. E prima dell'imbottigliamento, una presa di spuma in autoclave per almeno tre mesi in grado di esaltare i profumi primari e aromatici delle uve.

«Abbiamo voluto questa nuova etichetta», dice Gianni Tessari, «pensando ad una grafica molto accattivante che fosse espressione del legame con il territorio: il torrente Alpone, che scorre nella vallata dei vitigni del Durello e nasce dal monte Purga fino a sfociare nell'Adige. La grafica del torrente affianca il marchio Giannitessari che raffigura la chiesa parrocchiale di Brognoligo». Alpone è nella versione Brut, Extra Dry e Dolce. La Giannitessari è nota per gli spumanti Lessini Durello doc Metodo Classico, recentemente recensiti da Wine Enthusiast con 90 punti per la versione 36 mesi, 92 punti per il 60 mesi e 93 punti per il 120 mesi. «Crediamo in quest'uva», continua Tessari, «che vogliamo esaltare con vini diversi». •