

bubble's

ITALIA

no.#



Spedizione in Abbonamento Postale D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n.46) art.1 comma C1/CR/2510

ANDREA ZANFI EDITORE

*Giannitessari 120 Monti
Lessini Doc extra brut,
tradizionale classico*

E.I.B. GianniTessariWine
via Prandi 10, 37030 Roncà (VR)
www.giannitessari.wine

La storia viticola della Lessinia è strettamente intrecciata con la “Durasena”, l’uva antenata della Durella, già nota nel 1292. I Monti Lessini e la Val d’Alpone conoscono la vitis vinifera dalla preistoria per un ecosistema ideale. I dolci declivi di matrice vulcanica godono di diverse escursioni termiche, con terreni ricchi di sostanze minerali. La giannitessari coltiva 55 ettari di vigneti in tre territori diversi, produce 350.000 bottiglie soprattutto Soave, ma anche Tai, Cabernet, Merlot e quattro versioni di Lessini Durello doc. Il 120, cioè 120 mesi sui lieviti a maturare, spumante con il metodo tradizionale classico, è ottenuto dai vigneti coltivati a spalliera Guyot di 7000 ceppi per ettaro, la vendemmia è manuale in cassette piccole, la pressatura soffice delle uve Durella in purezza, molto curata, consente di avere massimo 80 ettolitri di vino base per ettaro. La prima fermentazione avviene a temperatura controllata di 14-16 gradi fino a completare tutta la malolattica, a seguire taglio per la seconda fermentazione e sosta sui lieviti all’incirca interi 9 anni nei locali sotterranei della cantina. Il 120 mesi si presenta all’occhio con un vestito di un giallo paglia luminoso, spumeggio misurato lento e sinuoso di minute bolle che si aprono a ventaglio continuo in una corona cremosa spessa. Il bouquet è intenso dai sentori di fiori di achillea, albizia e nocciole tostate. Il sorso dà immediatamente un senso di pienezza e complessità, per cui si sente una struttura piena del vino, un gradito ritorno di lievito nitido e buon miele caldo accompagnano; il

finale ha una equilibrata ed evoluta acidità con sensazione minerale e una piacevole pennellata finale di nespola appena matura.
