# SOAVE CLASSICO PERINATO

Soave classico DOC, Tessari Gianni, Veneto, Italien

| | |
|---|---|
| Geschmack | Trocken – Süss |
| | Fruchtig / Weich – Würzig / Herb |
| | Leicht – Schwer / Gehaltvoll |
| Jahrgang | 2019 |
| Notizen | In der Nase Aromen von gelben Früchten und Aprikosen; am Gaumen wieder der volle Aprikosen Duft mit einer edlen Mineralität; es folgt ein sehr breiter und intensiver Abgang. Il Pigno ist der Name der Einzellage auf vulkanischem Boden. |
| Begleitend zu | Spargelcreme Suppe, weissem Fleisch |
| Vinifikation | 3 Std. auf der Maische vergoren. Ausbau während ca 10 Mt. im Eichenfass Jahresproduktion: 8'000 Flaschen |
| Traubensorten | 100% Garganega |
| Alkohol | 12 % |
| Format | 75 cl |

TESSARI GIANNI
Gianni Tessari, 1963 In Brognoligo geboren, begann Anfang der achtziger Jahre zusammen mit seinem Bruder den Soave zu revolutionieren. Es folgten Jahre des italienischen Weinbooms an dem die Tessari Brüder massgeblich beteiligt waren. In den neunziger Jahren kamen dann die roten Gewächse wie Amarone und Ripasso dazu. 2013 dann der Wendepunkt für Gianni Tessari. Er verliess das Familienweingut und leitet von nun an das Weingut Marcato in Roncà, welches er heute zusammen mit seiner Frau und den zwei Töchtern unter dem Label giannitessari führt.

http://www.giannitessari.wine