



AVUS GARGANEGA FRIZZANTE 2020

Art. nr 57673

Pris 185,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Cantina Cornelia Tessari

Ursprung Soave, Italien

Varukategori Mousseerande viner

Certifiering Ekologiskt, Vegan

Druvor Garganega

Alkoholhalt 11%

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Gulfruktigt och intensivt mousseerande vin med toner av stenfrukt, gula äpplen och honung. En viss brödighet från lagringen på jästen åtföljs av en för garganega typisk lätt bitterhet.

Tillverkning Druvorna direktpressades långsamt i pneumatisk press och musten fick sedan klarifieras genom gravitation innan alkoholjäsningen inleddes i förslutna rostfria ståltankar under tryck. Temperaturen på jäsningen var 16-18 grader och vinet fick därefter lagras 3 månader på sin jästfällning innan slutlig buteljering.

Om producenten

Familjen Tessari har Soave i blodet. Den familjeägda firman är idag inne på dess tredje generation att producera vin från de omsorgsfullt skötta vingårdarna belägna på kullarna i Monteforte d'Alpone. Med bara lite över en hektar Garganega planterat i de vulkaniska jordarna i Soave Classico beslutade sig Antonio Tessari för att bygga sin egen källare för hand 1933 och startade därigenom verksamheten som fortsätter idag med hans barnbarn Cornelia, som tillsammans med sina bröder Antonio och Germano idag driver firman.

Syskonen övervakar allting från vingård till flaska, hela tiden med stor respekt för tradition, kvalitet och passion för konsten att producera hantverksmässiga viner. I dagsläget förfogar de över cirka 12 hektar vingårdsmark belägna på sluttningar kring 250 meter över havet. All odling utförs ekologiskt och deras certifiering kom 2013. Allt arbete i vingårdarna görs för hand och fokus ligger till 100 % på garganega, då de anser att detta är den drusort som på bäst sätt kan förmedla Soave och dess unika terroir genom de färdiga vinerna.

