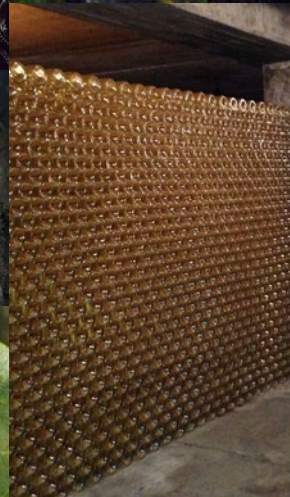




SPARKLING WINES





La Giannitessari è una avventura che inizia nel 2013; al timone Gianni Tessari uno dei nomi di riferimento del vino che nel suo percorso professionale, fin dagli anni Ottanta, ha firmato vini di successo, riconosciuti con premi a livello internazionale. 55 ettari di vigneto distribuiti su tre DOC (Soave, Roncà per il Monti Lessini Durello e Sarego per i Colli Berici), una moderna cantina e 350.000 bottiglie prodotte. Questa realtà, sotto la guida di Gianni e con l'aiuto della moglie Anna Maria e delle figlie Valeria e Alice, unisce tre terroir tra loro diversi e complementari: Tre territori, una sola passione.

I nostri spumanti esaltano le caratteristiche dell'uva Durella, acidità e mineralità, intrecciandole a quelle del suo territorio di riferimento: i Monti Lessini. Le diverse tecniche produttive, Metodo Classico e Metodo Charmat, narrano due interpretazioni distinte dello stesso vitigno. La Giannitessari ha l'obiettivo di fare grande questo spumante e di essere un riferimento per il territorio e la varietà.



Giannitessari is an adventure that begins in 2013; headed by Gianni Tessari a well-known name in the wine field, signing since the Eighties successful wines, acknowledged with international awards.

55 hectares of vineyards distributed in three DOC (Soave, Roncà for Monti Lessini and Sarego for Colli Berici), a modern cellar and 350,000 bottles produced. This reality guided by Gianni, with the help of his wife Anna Maria and their daughters Valeria and Alice, which combines three different and complementary terroir: Three territories, one passion.

Our sparkling wines want to enhance the characteristics of the Durella grape, high acidity and minerality, intertwining them with its territory's ones: the Monti Lessini. In the two versions Traditional Method and Charmat Method, they narrate two distinct interpretations of the same variety. Giannitessari wants to be a landmark for the territory and the variety, making great this sparkling wine.

METODO CHARMAT / CHARMAT METHOD



ALPONE DURELLO BRUT

Uvaggio: Durella e Garganega

Terreno: origine basaltica

Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino brillante, perlage fine e persistente a grana fine. Fragranze di fiori di campo e frutta a polpa bianca. Sapore asciutto, vivace, con piacevoli note fruttate.

Variety: Durella and Garganega

Terrain: Basalt

Organoleptic characteristics: bright straw yellow color, long lasting perlage with fine grain. Wildflower fragrances and white pulp fruit. Dry flavor, lively, slightly fruited.

Alcohol: 12%

Serving temperature: 6-8°C

Capacity: 0,750 - 1,5 liters



ALPONE DURELLO EXTRA DRY

Uvaggio: Durella e Garganega

Terreno: origine basaltica

Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino brillante, perlage fine e persistente. Fresca fragranza di fiori di campo e frutta a polpa bianca. Acidità ben bilanciata, sapore morbido, vivace con una nota tostata e finale persistente.

Variety: Durella and Garganega

Terrain: Basalt

Organoleptic characteristics: *bright straw yellow color, long lasting and fine perlage. Fresh fragrance of wildflowers and white pulp fruit. Well balanced acidity, soft and lively flavor, slightly fruited with toasted hints and long lasting ending.*

Alcohol: 12%

Serving temperature: 6-8°C

Capacity: 0,750 liters

METODO CLASSICO / CLASSIC METHOD



BRUT

LESSINI DURELLO DOC

Uvaggio: Durella

Terreno: origine basaltica

Caratteristiche organolettiche: colore giallo brillante, perlage fine. Aroma complesso di fiori di campo bianchi e frutta a polpa bianca con note di pane tostato. Al palato media struttura ben bilanciato tra acidità e minerali, con un finale persistente.

Variety: *Durella*

Terrain: *Basalt*

Organoleptic characteristics: *bright yellow color, fine perlage. Complex aroma of white wildflowers and white pulp fruit with hints of toasted bread. To the palate it is of medium structure, well balanced between acidity and mineral quality with a long lasting ending.*

Alcool: 12%

Serving temperature: 6-8°C

Capacity: 0,750 - 1,5 liters



ROSÉ

IGT

Uvaggio: Durella e Pinot Noir

Terreno: origine basaltica

Caratteristiche organolettiche: colore rosa brillante e perlage fine. Al naso piccoli frutti di bosco e fragoline, accompagnato da note di pane tostato. Un buon fresco finale.

Variety: *Durella and Pinot Noir*

Terrain: *Basalt*

Organoleptic characteristics: *bright rosé color and fine perlage. Delicate aroma of red fruit accompanied by toasted bread hints. Great and fresh lasting ending.*

Alcool: 12%

Serving temperature: 6-8°C

Capacity: 0,750 - 1,5 liters

METODO CLASSICO / CLASSIC METHOD



EXTRA BRUT

LESSINI DURELLO RISERVA DOC

Uvaggio: Durella

Terreno: origine basaltica

Caratteristiche organolettiche: colore giallo brillante con fine perlage. Aroma complesso di croissant e note di miele e pesca bianca. Vigorosa sapidità e persistenza.

Variety: Durella

Terrain: Basalt

Organoleptic characteristics: *bright yellow color, fine perlage. Complex aroma of croissant and hints of honey, white peach. Vigorous sapidity and persistence.*

Alcohol: 12%

Serving temperature: 6-8°C

Capacity: 0,750 - 1,5 - 3 - 6 - 9 and 12 liters



DOSAGGIO ZERO

LESSINI DURELLO RISERVA DOC

Uvaggio: Durella

Terreno: origine basaltica

Caratteristiche organolettiche: colore giallo brillante con perlage finissimo. Aroma complesso di frutta secca e acacia con note di miele. Al palato si presenta di grande struttura con note di pane tostato e lievito. Finale lungo e persistente.

Variety: Durella

Terrain: Basalt

Organoleptic characteristics: *bright yellow color with very fine perlage. Complex aroma of dried fruit and acacia with hints of honey. To the palate it presents great structure with hints of toast and yeast. Long lasting ending.*

Alcohol: 12%

Serving temperature: 6-8°C

Capacity: 0,750 - 1,5 liters



Giannitessari Società Agricola
Via Prandi, 10 · Roncà · Verona | ITALY
Tel. +39 045 74 600 70
www.giannitessari.wine

