



Grisela Soave Classico

Årgång 2021	Förslutning Skruvkork
Art. nr 57603	Druvor Garganega
Pris 179 kr	Alkoholhalt 12%
Storlek 750 ml	Sortiment Systembolagets beställning
Producent Cantina Cornelia Tessari	Certifiering Ekologiskt, Vegan
Ursprung Soave, Italien	
Varukategori Vita torra viner	

Karaktär Vinet bjuder på smak av persika, gul citron, fläder och kamomill samt en distinkt mineralitet.

Tillverkning Druvorna avstjälkades och pressades varsamt innan alkoholjäsningen inleddes på rostfria ståltankar. Jäsningen utfördes vid en temperatur på 15 grader och enbart den naturligt förekommande jästen användes.

Lagring Vinet lagrades 8 månader på ståltank på sin jästfällning med regelbunden batonnage. Syftet är att ge textur till vinet men även frigöra antioxidanter från jästfällningen och därmed minska behovet av sulfiter.

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 druvsort som på bäst sätt kan förmedla Soave och dess unika terroir genom de färdiga vinerna.

