CANTINA GIANNITESSARI, CON AD 13.21 MONTI LESSINI DOC L'ECCELLENZA HA RAGGIUNTO L'APICE



Categories: Enogastronomia News, News

di Piergiorgio Felletti

Tre diversi territori, **Monti Lessini**, **Soave** e **Colli Berici** che consentono la produzione di tre DOC nei 35 ettari di proprietà. Una Cantina, moderna, attrezzata e funzionale, con sede a **Roncà** (Vr), che si estende per circa 7.000 m^2 e produce quasi 350.000 bottiglie l'anno distribuite tra 15 etichette.



L'**azienda vitivinicola giannitessari**, nasce nel 2013 con nome e scelta di esprimere la concezione del fare vino attraverso il confronto con i tre diversi territori viticoli.
Da cui vengono tratti grandi **Soave**, espressione dei terreni vulcanici, rossi di elegante equilibrio dovuti ai suoli calcarei dei **Colli Berici** e spumanti **Lessini Durello** in cui dominano mineralità e finezza, originati nei **Monti Lessini**.



Per questo, la decisa scelta aziendale operata da **Gianni Tessari**, che consente la produzione di vini di alta qualità, rinomata, riconosciuta ed apprezzata non solo a livello nazionale, si concentra sulle varietà autoctone.



Tra le etichette, sono apprezzati il **Tai Rosso** dei Colli Berici, l'eccellenza del **Soave** ed il **Durello Spumante Metodo Classico** dei Monti Lessini che negli ultimi trent'anni è stato riscoperto e valorizzato.
Attualmente, la **giannitessari** è annoverata tra le migliori aziende di produzione del **Lessini Durello Spumante Metodo Classico**.



Mantenendo e per certi versi spingendo oltre i consolidati canoni produttivi la libertà creativa, **Gianni Tessari** ha prodotto un **Durello Metodo Classico** che ridisegna i confini espressivi della varietà.



Una nuova gemma tratta dalle colline della **Val d'Alpone** che l'**azienda vitivinicola giannitessari** ha di recente presentato; si tratta dell'etichetta **AD 13.21 Monti Lessini DOC, un Durello Metodo Classico Dosaggio Zero** in edizione limitata.
Infatti, ne sono stati prodotti solo 200 esemplari in formato magnum disponibili su assegnazione, che il vignaiolo ha inteso dedicare agli estimatori dell'azienda ed agli amanti di vini pregiati.
Per valorizzare ulteriormente questo spumante esclusivo, è stato realizzato un packaging che sottolinea la preziosità dell'edizione limitata, con chiusura della confezione con ceralacca, che rappresenta un unicum nel panorama spumantistico e custodito in eleganti cassette di legno dipinto.



Mentre l'etichetta, che risulta elegante e minimalista, invita a concentrarsi sull'essenza del contenuto.
Il nome AD deriva da **Annata Doppia**, mentre 13.21 si riferisce ai due millesimi selezionati per dare vita ad un'etichetta nella quale la dimensione affettiva del ricordo si fonde con la raffinatezza stilistica.
Per questo, il millesimo dell'**annata 2013** oltre che derivare da



un'annata eccellente per la **durella**, coincide anche con l'anno di fondazione dell'azienda e della sua prima vendemmia.
Invece, il millesimo dell'**annata 2021**, è stato scelto per la sua straordinaria freschezza e verticalità.
Il risultato che ne deriva contente di apprezzare una cuvée che sorprende per l'ampiezza aromatica e la vivacità sensoriale, che promette un'ulteriore eccellente evoluzione del tempo.



A.D. 13.21 di colore giallo brillante, denota un ricco profilo aromatico di fiori di campo e frutta a polpa bianca, mandorla dolce e note di pane tostato.
Al palato si distingue per complessità ed armonia, sorprende per la persistenza e la cremosità della bolla, bilanciata da una accentuata mineralità che ricorda la polvere di roccia, con un finale di sentori agrumati ed ananas.
Con **AD 13.21** l'**azienda vitivinicola giannitessari** ha deciso di compiere un passo decisivo in termini di posizionamento e valorizzazione qualitativa della varietà durella e del territorio.
Per questo, la scelta di attribuire ad **A.D. 13.21** la denominazione **Monti Lessini DOC** rientra in un progetto di ristrutturazione del disciplinare proiettato a riservare i **Metodo Classico** alla **DOC Monti Lessini**, mentre la **DOC Lessini Durello** raccoglierà gli spumanti **metodo Martinotti** ed i **vini fermi**.

https://giannitessari.wine