

Perinato Soave Classico DOC - La novità in casa giannitessari.

Il bianco cento per cento Garganega prodotto nel Cru *Pigno* è dedicato alle lontane origini della famiglia Tessari e al terroir dell'azienda vitivinicola di Roncà.
di Giovanni Tavassi



giannitessari - img@fotocru

Un nome, una garanzia! **"giannitessari"**, vignaiolo ed enologo veronese produttore di vini importanti.

Nel comparto veronese dei vini ci sono otto zone di produzione a denominazione di origine controllata e relativi consorzi di tutela: Bardolino, Bianco di Custoza, Garda, Lessini Durello, Lugana, Soave, Valdadige, Valpolicella e la realtà vitivinicola **giannitessari** è senz'altro una delle più importanti.

Gianni Tessari ha messo a frutto tutta la passione coltivata fin da giovanissimo quando aiutava la famiglia nei vigneti di proprietà. L'attività di vignaiolo inizia nel 1986 con suo fratello, insieme producono il Soave che in breve tempo arriva subito sui mercati mondiali ed arrivano premi e riconoscimenti, fra cui: i **"Tre Bicchieri del Gambero Rosso"** per ben 14 volte.

La sua esperienza, nei primi anni del 2000 lo portano a confrontarsi anche con l'Amarone, Ripasso e Valpolicella.

La svolta nel 2013, quando spinto sempre dalla sua passione e dalla ricerca sempre del top per la produzione dei vini e spumanti di alta qualità, lascia l'azienda di famiglia e inizia la sfida personale per la gestione di propri vigneti (**circa 60 ettari sui tre territori**) e la nascita della sua moderna azienda **"giannitessari"** a Roncà, su terreno a roccia vulcanica che oggi ha una superficie di **7000 mq** e una produzione di **350.000 bottiglie**; una bellissima cantina con botti per affinamento dei vini e castelli di bottiglie per affinamento spumanti, spazio Shop Wine con tutte le produzioni dell'Azienda.



È un'altra storia di famiglia e di territorio quella del **Perinato Soave Classico DOC** dell'azienda **giannitessari**, così chiamato in onore e in memoria dell'antico cognome della famiglia. Come risulta infatti dalla genealogia, i primi antenati conosciuti risalgono all'inizio del '600 e utilizzavano il cognome Perinato. Si tratta del primo *Soave Classico fermentato e affinato esclusivamente in tini da 20 ettolitri* della produzione **giannitessari**, che fino alla precedente annata riposava in legni piccoli. Il **Perinato** nasce nel Cru **Pigno**, caratterizzato da un sottosuolo di origine vulcanica nella zona Classica della DOC Soave. Qui, nel cuore della Valle d'Alpone in provincia di Verona, affondano le radici di Gianni Tessari e della sua azienda vitivinicola con sede a Roncà.

"È un omaggio alle nostre origini e al nostro territorio - spiega Gianni Tessari - grazie alle ricerche del professore Massimiliano Bertolazzi abbiamo scoperto che il capostipite della nostra famiglia si chiamava Bernardo Perinato. Solo a partire dal 1696, con suo nipote Stefano, la famiglia acquisisce il cognome Tessari, che in dialetto veneto significa "tessitore". Per qualche tempo i due cognomi si alternano per fissarsi definitivamente nel XVIII secolo".

Espressione di una grande aderenza territoriale, il **Perinato** di Gianni Tessari nasce dalle uve in purezza del vitigno autoctono **Garganega**, allevato con il tradizionale metodo della **pergola veronese** a 5000 viti per ettaro. Dopo la raccolta manuale, la vinificazione prevede tre ore di macerazione, la spremitura soffice degli acini, la fermentazione a temperatura controllata e affinamento in **tini da 20 ettolitri** per 8-10 mesi.

Il **Perinato Soave Classico** ha un colore giallo paglierino con riflessi dorati e si presenta al naso con aromi di frutti maturi, intensi e complessi. Al palato è ricco, con acidità ben bilanciata e notevole mineralità, con sensazioni finali di mandorla. Un vino che nel bicchiere racconta l'anima vulcanica e decisa del terroir in cui nasce e della famiglia che lo produce.

Il numero di bottiglie prodotte di **Perinato Soave Classico DOC** è di 8mila, vendute in enoteca al prezzo di circa 18 euro.

**giannitessari, un nome una garanzia per la produzione di vini di qualità
Nostra intervista del 2017**



Info
Azienda Gianni Tessari
Via Prandi 10 – Roncà (VR)
Tel. (+39) 045.7460070
giannitessari.wine
office@giannitessari.wine

natoconlavaligia

27/02/2020