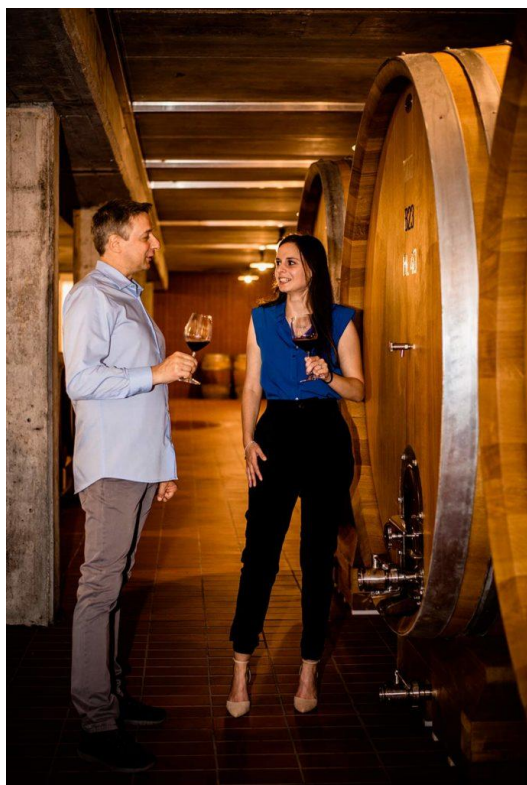


GIANNITESSARI



LOKALITA: Itálie, Veneto

ROZLOHA VINIC: 35 ha

ROČNÍ PRODUKCE: 150.000 až 200.000 lahví dle ročníku

VÝNOSNOST: OD 1.000 l/ha po 10.000 l/ha dle vinice a vína

PODLOŽÍ: vulkanický vápencový tuf

ODRŮDY: Garganega, Trebbiano di Soave, Pinot Noir, Tai Rosso (Grenache Noir), Chardonnay, Pinot Grigio, Durello

TOP VÍNO: Lessini Durello Riserva DOC, Soave Classico DOC „Perinato“

TECHNOLOG: Gianni Tessari

Vinařství jsme objevili na veletrzích Vinitaly a Italien wine Emotion.

Cesta tohoto vinařství začala v roce 2013 jako krásné dobrodružství v čele s **Gianni Tessari**, který je jedním z nejvýznamnějších enologů nejen ve Veroně. Gianni se ve své profesionální kariéře, od osmdesátých let, podepsal pod mnohá úspěšná vína, oceněná spoustou mezinárodních cen.

Gianni se narodil v roce 1963 ve vesničce **Brognoligo**, v Monteforte d'Alpone v provincii Verona. Není náhodou, že se jedná o italskou obec s nejvyšší hustotou osázení vinnou révou. Již ve velmi mladém věku začal pomáhat v rodinných vinicích. Jen pár hektarů, ale všechny pouze s odrůdou Garganega.

Na počátku 80. let začal se svým bratrem dobrodružství, které přivedlo jejich **Soave** na trhy po celém světě, a jejich cesta byla vedena myšlenkou „kvalita bez kompromisů“. Mimo obchodních úspěchů získali i mnohá ocenění kritiků. Například 14x Tre Bicchieri, tj. nejvyšší uznání průvodce italskými víny Gambero Rosso.

Vinařství patří mezi Grandi **Soave**. Výraz sopečných půd; červená mají elegantní vyváženost z vápenatých půd **Colli Berici** a šumivých vín **Lessini Durello**, kde dominuje mineralita a jemnost, v pohoří Lessini.

Tři teritoria, jedna vášeň.



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations

Globally Important
**AGRICULTURAL
HERITAGE**
Systems



**SOAVE
TRADITIONAL
VINEYARDS**

Soave Traditional Vineyards
Officially recognized by FAO as
a Globally Important Agricultural
Heritage Site

ŠUMIVÁ VÍNA:

Alpone, Durello blu brut

ODRŮDA: Durella, Garganega

VINICE: vinice se nachází na zajímavém mikroklimatu údolí Alpone, redukce je 10.000 l/ha, vedení révy Guyot, 7.000 keřů/ha, sopečná půda s podílem vápníku

VINIFIKACE: ruční sklizeň do malých bedýnek, fermentace při kontrolované teplotě 14-16 °C v nerezových tancích. Zrání na nerezových tancích na jemných kalech po dobu 3 měsíců.

BÍLÁ VÍNA:

Soave DOC

ODRŮDA: Garganega a Trebbiano di Soave

VINICE: Guyot 7.000 keřů/ha, výnos 1.000 l/ha

VINIFIKACE: ruční sklizeň do malých bedýnek, jemné lisování, následně 3 hodiny macerace na slupkách na nerezových tancích, poté alkoholová fermentace na nerezových tancích při kontrolované teplotě 14-16 °C. Zrání na nerezových tancích po dobu 3 měsíců.

OCENĚNÍ: Forbes: 92 pts, Jancis Robinson: 16/20

SCALETE Soave Classico DOC

ODRŮDA: Garganega a Trebbiano di Soave

VINICE: jedná se o víno z Cru Tenda, nedaleko Verony, s redukcí výnosu na 8.000 l/ha, vedení révy je systém Guyot s 8.000 keři/ha. Samozřejmě na vápenci sopečného původu.

VINIFIKACE: ruční sklizeň do malých bedýnek, jemné lisování, fermentace na nerezových tancích při teplotě 14- 16 °C, zrání na nerezových tancích po dobu 6-8 měsíců.

OCENĚNÍ: Forbes: 92 pts,

PERINATO Soave Classico DOC

ODRŮDA: 100 % Garganega

VINICE: vedení révy je veronský systém na pergolách s 5000 keři/ha. Jedná se o špičkové Cru Soave Pigno s 5.000 keři/ ha redukce 6.000 l/ha. Samozřejmě vápenec sopečného původu.

VINIFIKACE: ruční sklizeň do malých bedýnek, 3 hodiny studená macerace, jemné lisování, alkoholová fermentace v 2.000 litrových francouzských dubových sudech při kontrolované teplotě. Zrání v 2.000 litrových dubových sudech po dobu 8-10 měsíců.

OCENĚNÍ: Forbes: 95 pts, Decanter: 94 pts, Decanter: Best 20 buys in Soave, Vinum: 17/20, Wine Hunter: Rosso award, Jancis Robinson: 17/20

ČERVENÁ VÍNA:

Pinot Noir, Veneto rosso IGT

ODRŮDA: Pinot Noir 100 %

VINICE: Roncà, Verona, Alpone Valley, 9.000 l/ ha, Guyot se 7.000 keři/ha.

VINIFIKACE: ručně sbírané v bednách, kvašení v nerezových tancích po dobu asi 10 dnů, ve 4.000 litrových dubových sudech po dobu 6 měsíců,

OCENĚNÍ: The Times, Jane MacQuinty: My 50 best

TAI ROSSO Colli Berici DOC

ODRŮDA: Tai Rosso 100 % (Grenache Noir)

VINICE: mikroklimat kopců Colli Berici nedaleko městečka Vicenza, redukce 8.000 l/ha, vedení révy Guyot se 7.700 keři/ ha. Vápencový tuf se sopečným vlivem.

VINIFIKACE: ruční sklizeň do malých bedýnek, zrání na 4.000 litrových sudech po dobu 12 měsíců.

OCENĚNÍ: Jancis Robinson 16,5/20