

# DRINKS.

## Gianni Tessari Due Franc Veneto igt 2022 75cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	40927122
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Vérone
Embouteilleur	Gianni Tessari, Via Prandi 10, Roncà (VR), Italy
Marque	Gianni Tessari
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Nez: arômes de fruits avec des notes de cerise, de baies sauvages, de fleurs et d'épices. Bouche: corsée et veloutée avec des tanins doux.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Récolte manuelle et maturation en fûts de chêne
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui



---

Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2022
En accord avec	grillades, fromages, viandes rouges

---

## Description

Gianni Tessari a travaillé dès son plus jeune âge dans la cave de sa famille, dans la banlieue de Monteforte d'Alpone, à Vérone. Après avoir obtenu son diplôme de l'Institut d'économie agricole, il a commencé à travailler régulièrement dans l'exploitation viticole familiale et a appris tout ce qu'aucun livre au monde ne peut enseigner sur le pressage: la passion du vin. Au début des années 1980, il a lancé les vins Soave avec son frère. Ce n'est qu'en 2013 qu'il a commencé l'aventure de sa propre cave à Roncà, en relevant le défi d'une cave qui avait déjà marqué l'histoire du terroir avec ses vignes Durella. La cave comprend 55 hectares de vignobles pour les Lessini, Soave et Sarego. Dans la cave moderne, environ 350 000 bouteilles de vin sont pressées au total à l'heure actuelle. Le Gianni Tessari Due Franc Veneto IGT 2022 est élaboré à partir de raisins de Merlot et de Cabernet Franc cueillis à la main, dont les deux tiers sont pressés et fermentés dans des cuves en acier inoxydable pendant 20 jours à température contrôlée. Le tiers restant est soigneusement séché, les deux cépages sont pressés pour activer une seconde fermentation d'où le nom de "Due" pour deux. Le vin mûrit ensuite en fûts de chêne.