



Comunicato stampa del 18 aprile 2019

ARRIVA *DUE* BIANCO, IL NUOVO BLEND FIRMATO *GIANNITESSARI*

Due annate e due zone di produzione. Tre i vitigni: *Garganega, Durella e Pinot Grigio*.

Ha debuttato a Vinitaly, a breve in vendita nel canale Horeca

Si chiama semplicemente **Due** il nuovo nato in casa **Giannitessari** presentato all'ultimo Vinitaly. Due sono infatti le zone di produzione: *Garganega e Durella*, coltivate sui terreni vulcanici della Lessinia a Roncà (Verona) e *Pinot Grigio*, coltivato sul calcare dei Colli Berici, a Sarego (Vicenza). Due sono anche le annate unite in un blend di grande piacevolezza: **2018** per la *Garganega* e il **2017** per la *Durella* e il *Pinot Grigio*.

La vendemmia delle tre uve avviene in epoche diverse, ma tutta con raccolta eseguita rigorosamente a mano. La vinificazione è svolta separatamente ed è seguita da una fase di affinamento in vasche di acciaio. Segue il blend e un'ulteriore sosta in bottiglia. Alla vista, *Due* si presenta color giallo paglierino con vivaci riflessi dorati. Al naso è delicato, fine, con spiccate note di frutta tropicale. In bocca è equilibrato, con un finale fresco dalla buona persistenza.

Il nuovo nato si affianca idealmente ad un altro *Due* prodotto da *Giannitessari*, con uve a bacca rossa, dove il nome in quel caso rimanda alla doppia fermentazione delle uve. “Con **Due** bianco – afferma **Gianni Tessari** – ho voluto realizzare un vino di facile approccio, ma in grado di condensare in un unico calice il carattere della *Garganega* e della *Durella* coltivate in Lessinia con le note floreali e la delicatezza del *Pinot Grigio* dei Colli Berici”.

La capacità di lavorare su diversi terroir è la cifra del lavoro di Gianni Tessari, nome storico dell'enologia veneta. Le aree su cui opera sono tre: oltre a Monti Lessini e Colli Berici, produce grandi Soave nella zona omonima, per un totale di circa 55 gli ettari di vigneto.

Due bianco è stato prodotto nella prima annata in 13.000 bottiglie, vendute mediamente in enoteca al prezzo di 9,50 euro.

Press info:

Michele Bertuzzo

347 9698760

michele@studiocru.com

Elisa Rigon

371 1135535

elisa@studiocru.com