GIANNITESSARI: IL LESSINI DURELLO BRUT BRILLA TRA LE STELLE DI LONDRA

written by Marco Salvaterra | 24 ottobre 2022



Unica bollicina italiana nella carta vini dello stellato *The Hind's Head Bray*. La soddisfazione di Gianni Tessari: "Motivo di grande orgoglio e stimolo a migliorarci senza sosta"

Il ***Lessini Durello Brut*** di **Giannitessari** è l'**unica bollicina italiana** scelta dal ristorante **stellato londinese *The Hind's Head Bray***, del gruppo *The Fat Duck* di Heston Blumenthal, chef tra i più celebrati in Inghilterra e in Europa, titolare di tre locali per un totale di sei stelle Michelin.

"Siamo una delle cantine che per prime hanno creduto nelle potenzialità del Lessini Durello Metodo Classico – dichiara il vignaiolo **Gianni Tessari** – ed entrare nella carta vini di uno stellato del gruppo *The Fat Duck* è per noi motivo di grande orgoglio e stimolo a migliorarci senza sosta, nella consapevolezza che il Durello può misurarsi senza difficoltà con le migliori bollicine internazionali. Promuoviamo con decisione lo spumante del nostro territorio che, quando viene conosciuto, piace al pari dei Metodo Classico più blasonati".

A proporre il Durello dell'**azienda agricola di Roncà (Verona)**, inserito in carta in seguito ai **test di valutazione dei sommelier londinesi**, è stata Gabriella Reniero, veronese di origine ma radicata in Inghilterra, titolare di BubblyBandits, società italo-britannica specializzata in importazione di vini spumanti italiani.

"L'incontro con il ristorante – spiega **Gabriella Reniero** – è avvenuto casualmente durante una degustazione di bollicine. È stato amore a prima vista per il *Brut* di Giannitessari, al punto tale da convincere i responsabili di *The Hind's Head Bray* a inserirlo in carta, al calice e anche come base per alcuni cocktail".

Si tratta di un successo importante e senza precedenti per la denominazione vicentino-veronese che in Inghilterra, Paese che consuma molti spumanti, può conquistare uno spazio di rilievo e ottenere risultati eccellenti.

Il ***Lessini Durello Brut*** di **Giannitessari** affina sui lieviti per almeno 3 anni nelle cave sotterranee della cantina. Al calice si presenta giallo brillante e con un perlage fine. Al naso emerge l'aroma complesso di fiori di campo e frutta a polpa bianca, con note di pane tostato. Avvolge il palato con la sua piacevole struttura, bilanciando elegantemente acidità e mineralità; il finale lungo e persistente invita al riassaggio. Perfetto per un aperitivo stuzzicante e raffinato, ideale insieme a piatti di pesce, crostacei e molluschi, in particolar modo con le ostriche.