Il Pinot noir di Giannitessari tra i migliori vini dell’estate 2021 secondo The Times

written by Marco Salvaterra | 13 luglio 2021

Nella classifica della wine critic Jane MacQuitty, il Veneto Rosso da uve 100% pinot nero dell’azienda di Roncà (Verona) è l’unico italiano della propria categoria



Vigneti di Giannitessari

Jane MacQuitty include il ***Pinot Noir*** di **Giannitessari** nella selezione dei **migliori vini per l’estate 2021** redatta per ***The Times***. La critica e scrittrice è una delle firme di riferimento in ambito enologico del quotidiano inglese, insignita nel 2020 dell’**onorificenza MBE**, tra le più importanti del Regno Unito, destinata a coloro che danno lustro alla nazione in ambito professionale.

Si tratta, nello specifico, di una raccolta di **cento etichette a livello mondiale**, divise per tipologie e fasce di prezzo, con un occhio di riguardo agli abbinamenti gastronomici. MacQuitty, infatti, considera diverse occasioni e contesti di assaggio, che durante la bella stagione si moltiplicano tra momenti conviviali e distensivi, a casa o in vacanza.

Il ***Pinot Noir*** **2019** è definito dalla wine critic **“una cannonata”**, l’unico rosso italiano della propria categoria: il suo frutto vivace, pieno e speziato, sulle note di ciliegia e fragola, si presta a essere gustato anche fresco, perfetto accompagnato da un tagliere di salumi.

“Siamo orgogliosi e felici di questa menzione. Il nostro *Pinot Noir* è un vino lavorato nel dettaglio, scolpito con devozione e cura alla ricerca dell’armonia perfetta – dichiara **Gianni Tessari**, titolare dell’azienda di Roncà (Verona) – Produrlo richiede la stessa maestria di uno scultore, tanto scrupoloso quanto creativo, in virtù di un vitigno che esige molto ma che alla fine restituisce altrettanto. Il risultato è un vino equilibrato, elegante e versatile”.

Il *Pinot Noir* di Giannitessari è un **Veneto Rosso IGT** che nasce da uve prodotte a Roncà, in Val d’Alpone, e

allevate a spalliera Guyot. Dopo la vendemmia manuale in cassetta, le uve fermentano in acciaio per circa dieci giorni e affinano in botti di rovere da 40 hl per sei mesi. È di media struttura, al gusto è morbido, leggermente tannico e con una buona sapidità.