# Durello sotto le stelle, un evento a prova di bollicine

## Cena in terrazza e degustazioni di Metodo classico Gianni Tessari: il nostro racconto

Lessini Durello DOC 60 mesi Metodo Classico (Foto © Studio Cru).

Ufficializzare la riapertura, rinverdendo il “gusto pieno dell’estate”: con questo spirito, l’evento **“Durello sotto le stelle: il metodo classico Gianni Tessari”** si è trasformato in una piacevolissima festa all’aperto, offrendo varie tipicità venete (formaggi e salumi locali) e insolite prelibatezze (fagottini di baccalà in pasta fillo e risotto al pomodoro con scampo crudo) firmate dallo chef stellato **Matteo Grandi**, del ristorante **Degusto**.

Tutto intorno i meravigliosi vigneti di proprietà della cantina **Gianni Tessari** di Roncà (Vr) – luogo eletto di produzione del **Durello, antico vitigno dei monti Lessini** – impegnata nella lavorazione di altre famose DOC (vino Soave classico e Soave), nonchè di Tai Rosso.

## Cantina Gianni Tessari, sperimentazione continua

Inguaribile sognatore, benché artefice del successo di un vino (**Durello**) relegato per anni ai margini del panorama enologico nazionale, Tessari continua a creare e sperimentare (il recente Scalette, un delicato Soave Classico Doc, omaggia identità e tradizione). Proprio l’asprezza e la forte acidità del Durello (nomen omen) – cresciuto in qualità e valore organolettico – ne garantiscono la lunga persistenza, evocando sapori avvolgenti. Gli stessi offerti dalle “nobili bollicine della denominazione Lessini Durello”, a partire dal **Metodo Classico 36 Mesi**, uno spumante fresco, ideale per gli aperitivi, emblema di perseveranza (sui lieviti nelle cave sotterranee della cantina per tre anni).

Gianni Tessari (Foto © Studio Cru).

## Degustazione Lessini Durello “60 Mesi” e “120 mesi”

Con il **Lessini Durello “60 Mesi”** è stato amore a prima vista, pardon al primo sorso. Ricco di sfumature odorose, questo vino di colore giallo brillante sprizza energia, vivacità, rigore. L’abbinamento con le carni alla brace è stato invece affidato al **Lessini Durello “120 mesi”** – vino di grande struttura ed equilibrio, ottimo a tutto pasto.

Declinato anche in forma di originale dessert (un rinfrescante gelato al Durello), lo **spumante Gianni Tessari** è stato il protagonista assoluto dell’evento organizzato dal Consorzio Tutela Vini Lessini Durello DOC in partnership con il Giornale di Vicenza e con alcune delle realtà d’eccellenza dell’enogastronomia locale.

**Azienda agricola Gianni Tessari**
Via Prandi, 10 – Roncà (VR) | Tel. 045 7460070
**Sito web**

**Data di creazione**
18/08/2020
**Autore**
cinzia-dalbrolo