



SOAVE L'È LA NOSTRA TÈRA, EL GARGANEGA LA NOSTRA PASSION
SOAVE IS OUR LAND, GARGANEGA IS OUR SOUL

Carattere essenziale Essential soul



I nostri valori radicati nel territorio

La raccolta a mano dell'uva è per noi un gesto rispettoso, lento e sostenibile. Non è solo una tradizione, ma rappresenta molto di più: è il simbolo del nostro legame con la terra che ci nutre da tre generazioni.

Our values rooted in the territory

Harvesting grapes by hand is a respectful, slow and sustainable gesture for us. It is not just a tradition, but it represents much more: it's the symbol of our bond with the land that has nourished us for four generations.



100%
Garganega

Abbiamo fatto una scelta di campo, ossia credere solamente nell'uva **Garganega**, senza compromessi. Dagli stessi tralci, con diverse lavorazioni, otteniamo tutti i nostri vini.

Siamo la cantina del Soave Classico che crede solo nell'uva **Garganega**. Dal 1933 ad oggi, dalla vigna alla bottiglia, la nostra idea di vino non è mai cambiata.

We are a Soave Classico winery that believes in using only the Garganega grape. From 1933 to today, from the vineyard to the bottle, our idea of wine has never changed.



100%
Biologico

Dal 2013 abbiamo adottato la condotta in biologico, perché crediamo fermamente che il rispetto dell'ambiente sia un valore da salvaguardare giorno dopo giorno con ogni piccolo gesto.

We made a clear choice, that is, to believe only in the Garganega grape, without compromises. From the same shoots, with different processes, we get all our wines.

Since 2013 we have adopted organic methods. We firmly believe that respect for the environment is a value to be safeguarded day after day with every small gesture.



100% Soave
Classico

Tra le colline che si alzano armoniose attorno alla nostra cantina, si sviluppa la nostra passione per il vino. Un legame profondo con la terra che ci nutre da tre generazioni.

Our passion for wine develops among the hills that rise harmoniously around our company. A deep bond with the land that has nourished us for three generations.



100%
Vegan

I nostri vini non utilizzano prodotti o derivati di origine animale lungo tutte le fasi di produzione. Offriamo così un vino di livello adatto anche a chi segue un'alimentazione vegana.

We do not use any products or derivatives of animal origin in any stages in the production of our wines.



FIVI

Come cantina siamo soci orgogliosi di Fivi, Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti. Una scelta di campo a tutela del nostro prezioso lavoro, dalla vigna alla bottiglia.

As a winery we are proud members of Fivi, the Italian Federation of Independent Winegrowers. A choice to protect our precious work, from the vineyard to the bottle.

Cornelia: le radici della nostra storia

L'evoluzione del marchio Tessari porta oggi il nome proprio di una donna. Cornelia rappresenta le radici della nostra storia: una grande moglie a fianco di nonno Antonio e una madre forte per Aldo, che ha sviluppato l'azienda nel tempo insieme alla moglie Bianca. Cornelia è il presente che rivive nel nome della nipote che oggi guida la cantina insieme ai fratelli Antonio e Germano, proiettandosi costantemente verso il futuro.

Cornelia: the roots of our history

The evolution of the Tessari brand now bears the name of the families Grandmother. Cornelia represents the roots of our history; a great wife alongside Grandfather Antonio and a strong mother to Aldo, who developed the company over time together with his wife, Bianca. The three siblings Antonio, Germano and Cornelia are the present generation that carry on the family name, constantly projecting themselves towards the future.

CORNELIA E ANTONIO



BIANCA E ALDO



ANTONIO, CORNELIA
E GERMANO





Arcerus Garganega Extra Brut



Uve / Grapes: 100% Garganega

Denominazione / Name:

Garganega Spumante

Zona del Vigneto / Vineyard area:

Colline di Monteforte d'Alpone

Hills of Monteforte d'Alpone

Terreno / Ground:

Basalto lavico e argilloso

Volcanic and clayey

Alcool / Alcohol:

12%

Servizio / Service:

6-8 °C

Formato / Format:

6/750ml - 6/1500 ml

**Descrizione Vino
/ Wine Description:**

italiano



english



Uve / Grapes: 100% Garganega

Denominazione / Name:

Veronese IGT Garganega Frizzante

Zona del Vigneto / Vineyard area:

Colline di Monteforte d'Alpone

Hills of Monteforte d'Alpone

Terreno / Ground:

Basalto lavico e argilloso

Volcanic and clayey

Alcool / Alcohol:

11%

Servizio / Service:

6-8 °C

Formato / Format:

6/750ml - 6/1500 ml

**Descrizione Vino
/ Wine Description:**

italiano



english



Le nostre espressioni di Garganega

Our Garganega's expressions



Grisela

Soave Classico DOC



Uve / Grapes: 100% Garganega

Denominazione / Name:

Soave Classico DOC

Zona del Vigneto / Vineyard area:

Colline di Monteforte d'Alpone
Hills of Monteforte d'Alpone

Terreno / Ground:

Basalto lavico e argilloso
Volcanic and clayey

Alcool / Alcohol:

12%

Servizio / Service:

8-10 °C

Formato / Format:

12/750ml

Descrizione Vino / Wine Description:



Bine Longhe

Soave Superiore
Classico DOCG



Uve / Grapes: 100% Garganega

Denominazione / Name:

Soave Superiore Classico DOCG

Zona del Vigneto / Vineyard area:

UGA Costalta, Collina di Monteforte d'Alpone
UGA Costalta, Hill of Monteforte d'Alpone

Terreno / Ground:

Basalto lavico
Volcanic

Alcool / Alcohol:

13,5%

Servizio / Service:

10-12 °C

Formato / Format:

6/750ml - 6/1500 ml

Descrizione Vino / Wine Description:



Le nostre espressioni di Garganega

Our Garganega's expressions

I° Ettaro Soave Superiore Classico DOCG



Uve / Grapes: 100% Garganega

Denominazione / Name:

Soave Superiore Classico DOCG

Zona del Vigneto / Vineyard area:

UGA Coste, Collina di Monteforte d'Alpone
UGA Coste, Hill of Monteforte d'Alpone

Terreno / Ground:

Basalto lavico
Volcanic

Alcool / Alcohol:

15%

Servizio / Service:

10-12 °C

Formato / Format:

6/750ml - 6/1500 ml

**Descrizione Vino
/ Wine Description:**

italiano



english



Uve / Grapes: 100% Garganega

Denominazione / Name:

Recioto di Soave DOCG

Zona del Vigneto / Vineyard area:

Selezione delle uve dalle Colline di Monteforte d'Alpone
Selections of grapes of Monteforte d'Alpone hills

Terreno / Ground:

Basalto lavico e argilloso
Volcanic and clayey

Alcool / Alcohol:

13,5%

Servizio / Service:

10-12 °C

Formato / Format:

6/500ml

**Descrizione Vino
/ Wine Description:**

italiano



english



Le nostre espressioni di Garganega

Utopia di Garganega Vermouth



Metodo di produzione / Production method:

Lavorazione artigianale, 90 giorni di lenta macerazione in small batch da 450 litri.
Artisanal processing, 90 days of slow maceration in small 450-litre batches.

Denominazione / Name:

Vermouth Utopia di Garganega

Principali botaniche / Main botanicals:

Assenzio, ireos, genzianella, larice, angelica, lavanda, noce moscata, coriandolo, china.
Absinthe, ireos, gentianella, larch, angelica, lavender, nutmeg, coriander, cinchona.

Aroma / Aroma:

Vellutato, fresco, amaricante e rotondo
Velvety, fresh, bitter and rounded

Alcool / Alcohol:

17,5%

Formato / Format:

6/750ml

Descrizione / Description:

italiano



english



Corte
GRISELA

IL TUO ANGOLO DI QUIETE TRA LE COLLINE DEL SOAVE
YOUR QUIET CORNER IN THE SOAVE HILLS

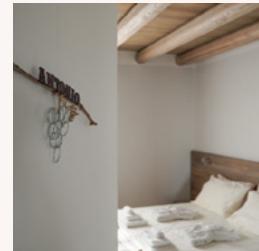
Un agriturismo con pernottamento e prima colazione:
tre camere suite dove vi accoglieremo con il calore della nostra famiglia.

A farmhouse with overnight stay and breakfast:
tre suite rooms where we will welcome you with the warmth of our family.

le nostre camere / our rooms



Cornelia



3^o Antonio



2^o Germano

2^o

Prenota
il tuo
soggiorno



Book
your stay



scopri le nostre esperienze / discover our experiences



Degustazione in cantina

Tasting in the cellar



Picnic in vigna "Brognolio"

Picnic in the "Brognolio"
vineyard



Percorso con e-bike

E-bike tour

Prenota
la tua
degustazione



Book your
wine tasting

Prenota
il tuo
picnic



Book your
picnic

Prenota
la tua
esperienza



Book your
experience





CORNELIA T·ESS·A·RI

CANTINA CORNELIA TESSARI

Via Fontana Nuova 86,
Monteforte d'Alpone | Verona

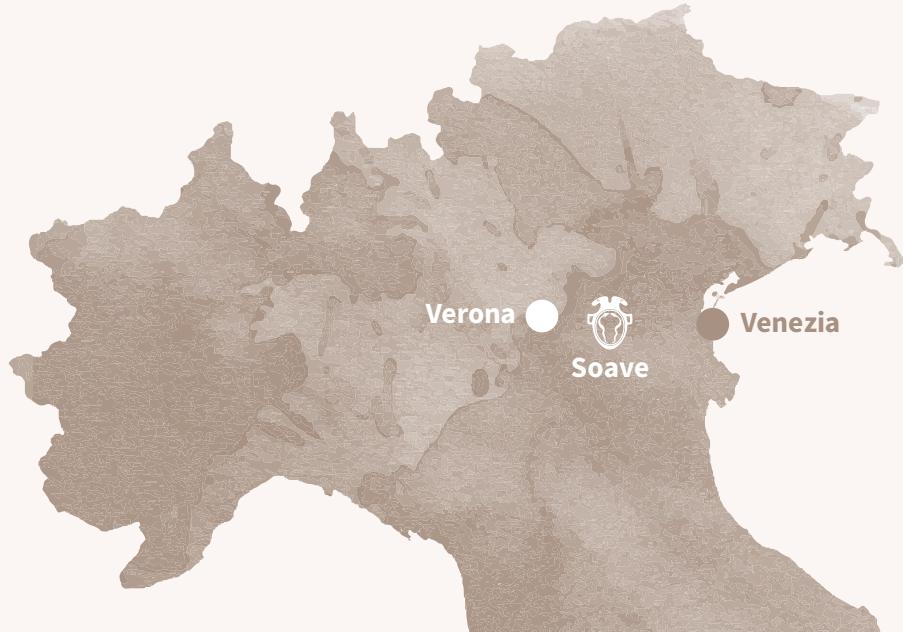
CONTATTI

+39 0456176041 | info@corneliatessari.com
Whatsapp + 39 371 4160672



PERNOTTAMENTO CORTE GRISELA

Micheletti (Già Casotti),
Via Magnavacche, 19, Monteforte d'Alpone | Verona



Società Agricola T.E.S.S.A.R.I. s.s. - P. IVA 04395030234

corneliatessari.com

