



CORTE GIARA



PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC 2020



Pinot Grigio delle Venezie D.O.C.



Pinot Grigio 100%



Regione Veneto

Collocazione geografica Colline orientali del Lago di Garda

Altitudine 200-250 m a.s.l.

Esposizione Sud/Sud-Ovest

Tipologia di terreno Di natura morenica, ricco di scheletro, ben drenato

Sistema di allevamento Guyot

Età media delle viti 29 years

Densità di impianto Circa 3,000 viti/Ha



Harvest Raccolta manuale effettuata nella prima settimana di settembre

Pigiatura Soffice, dei grappoli interi

Fermentazione In vasche di acciaio inox a temperatura controllata

Temperatura di fermentazione 14-15°C

Durata della fermentazione 8-10 giorni



Fermentazione malolattica Parzialmente svolta a ottobre

Affinamento Permanenza per circa 4 mesi in acciaio, affinamento di 2 mesi in bottiglia



Grado alcolico 12,50% Vol

Acidità totale 6,00 g/l

Zuccheri residui 3,1 g/l

Estratto secco 24,5 g/l

pH 3.32



Il 2020 non è stato certo un anno fortunato, lo sappiamo: la pandemia, gli uragani, la grandine. La natura ha però saputo stupirci anche questa volta, e dobbiamo ritenerci fortunati per essere stati risparmiati dagli eventi atmosferici violenti che si sono abbattuti su zone non lontane da noi della provincia di Verona. La maturazione delle uve è andata un po' a singhiozzo, soprattutto per le precipitazioni durante il periodo estivo. Il bel tempo di settembre, assieme alla nostra scelta di non accelerare la raccolta, ha consentito di vendemmiare comunque uve di ottima qualità. Una vendemmia che per i motivi che abbiamo citato si è prolungata, e che come tutte le vendemmie lunghe ha permesso di scegliere il momento migliore di raccolta in ogni singolo appezzamento e per ogni singola varietà. Le lavorazioni in vigna effettuate nelle ultime settimane, ma anche nei mesi precedenti, per contenere la vigoria delle piante e selezionare i grappoli, hanno fatto il resto.



Vino simbolo del Made in Italy in molte parti del mondo, il Pinot Grigio di Corte Giara rifugge dallo stereotipo di vinello leggero e beverino per mettere in luce un carattere disponibile ma tutt'altro che banale. La pera è accompagnata dalle note di fiori di macchia e da una sottile e delicata nota affumicata. Il palato è asciutto, dotato di buona tensione e il sorso risulta appagante e fine.



pera



nota
floreale



Grigliate miste di pesce, pepata di cozze e vongole, branzino al sale, paella valenciana, il baccalà, insalate di pollo, noci e frutta esotica.



Servire alla temperatura di 10°C e stappare la bottiglia al momento del consumo.

750 ml