



CORTE GIARA

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC 2023



Regione: Veneto, Colline orientali del Lago di Garda

Esposizione: S-O

Suolo: Di natura morenica, ricco di scheletro e ben drenato

Sistema di allevamento: Guyot



Pinot grigio



Vendemmia: raccolta manuale effettuata la prima settimana di settembre



Vinificazione: In vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 14/15°C per 8/10 giorni. Viene svolta in parte fermentazione malolattica in vasca d'acciaio nei 4 mesi d'affinamento.



Grado alcolico 12,63% Vol

Acidità totale 5,60 g/l

Residuo zuccherino 1,3 g/l

Estratto secco 23,5 g/l

PH 3.33



Il **Pinot Grigio delle Venezie DOC Corte Giara** è un vino che esprime delicate note di pera, agrumi, mela verde e fiori bianchi, mentre al palato si distingue per una grande armonia tra la delicatezza e l'impronta fresca di questo vitigno. In bocca è secco, vivace con le sue note fruttate, e piacevolmente bevibile.



La **vendemmia del 2023** è stata una delle più impegnative mai registrate. Le temperature al di sotto della media di inizio anno hanno rallentato il ciclo delle viti e le frequenti piogge hanno garantito le riserve idriche, ma allo stesso tempo hanno aumentato il rischio di attacchi fungini. Una gestione molto attenta delle viti e l'orientamento dei vigneti ci hanno permesso di superare brillantemente questo periodo. Le elevate temperature di agosto ha rallentato ulteriormente la maturazione. Abbiamo gestito la chioma con potature, diradamento dei grappoli e altre misure per portare le uve in un perfetto stato fitosanitario, no.



Si sposa perfettamente con pesce alla griglia, frutti di mare e sushi. Le note minerali del Pinot Grigio esaltano la dolcezza naturale del pesce, ottimo con piatti tradizionali italiani come risotti alle verdure, pasta con sughi leggeri a base di pesce o verdure, e pizza bianca.