



CORTE GIARA

Pinot Grigio delle Venezie

DOC 2024



Regione Veneto, Colline orientali del Lago di Garda

Esposizione Sud-Ovest

Suolo Di natura morenica, ricco di scheletro e ben drenato

Sistema di allevamento Guyot



Pinot Grigio



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.



750 ml



Grado alcolico 12,70% Vol

Acidità totale 5,65 g/l

Residuo zuccherino 0,60 g/l

Estratto secco 21,2 g/l

PH 3,25



E' 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 2024** ha confermato l'importanza delle scelte agronomiche strategiche, in particolare la coltivazione in aree collinari, fondamentali per garantire qualità e sanità delle uve. Dopo un inverno mite e una primavera piovosa con temperature sotto la media, l'estate ha visto un improvviso aumento del caldo, richiedendo un'attenta gestione idrica per evitare stress alle viti. Settembre ha riportato temperature più miti e ampie escursioni termiche, favorendo la complessità aromatica. L'adozione di tecnologie di monitoraggio climatico ha permesso di ottimizzare i trattamenti e migliorare la sostenibilità. La vendemmia, iniziata a metà settembre, ha visto una maturazione equilibrata, con uve sane e di ottima qualità.



Si sposa perfettamente con pesce alla griglia, frutti di mare e sushi. Le note minerali del **Pinot Grigio DOC Corte Giara** 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.



Distribuito in Italia da



ANNUARIO DEI MIGLIORI
VINI ITALIANI 2024
Luca Maroni

95



Bronzo
Global Pinot Grigio Masters