

Pinot Grigio "Corvara"
Valdadige DOC

In the Adige Valley, at Terra dei Forti, the climate is characterized by intense temperature shifts and by constant winds. These climatic conditions and the great experience applied by our men, careful of each single bunch of grapes from the defoliation to the double harvest, make this the best area for the cultivation of Pinot Grigio.

Production area: Corvara in Dolcè (Verona), in the Adige Valley.

Soil composition: morainic.

Growing system: "pergola trentina" and guyot with rigorous winter pruning, and intervention on the vegetation for leaf control apparatus and production. Integrated pest and soil management respecting the environment.

Harvest: manual, around mid September.

Vinification: whole grape pressing at low pressure. Long fermentation at 20 °C in stainless steel tanks. Maturation in contact with its own yeasts.

Sensory profile: straw yellow in colour with light ash-grey hints typical of Pinot Grigio. The scent has traces of white flowers and mature pear. In the mouth great structure and balance, long and complex.

Food pairings: goes well with delicate appetizers, risotti, fish, soft cheeses and steamed vegetables. Excellent as an aperitif.

Service temperature: 10 - 12 °C.

Pinot Grigio "Corvara"
Valdadige DOC

In Val d'Adige, Terra dei Forti, il clima è caratterizzato da forti escursioni termiche e dal soffiare costante del vento. Queste condizioni climatiche e la grande esperienza con cui i nostri uomini curano ogni grappolo, dalla sfogliatura alla doppia raccolta, rendono questa l'area più vocata alla coltivazione del Pinot Grigio.

Zona di produzione: località Corvara a Dolcè (VR), in Valdadige.

Composizione del suolo: morenico.

Sistema di allevamento: pergola trentina e guyot. Potature invernali rigorose e interventi sulla vegetazione per il controllo dell'apparato fogliare e della produzione. Difesa dai parassiti secondo le indicazioni della lotta integrata.

Vendemmia: manuale, indicativamente a metà Settembre.

Vinificazione: spremitura d'uve intere a bassa pressione. Lunga fermentazione a 20 °C in serbatoi d'acciaio inossidabile. Affinamento a contatto con i propri lieviti.

Profilo sensoriale: colore giallo paglierino con riflessi lievemente cinerini tipici del Pinot Grigio. Al profumo note di fiori bianchi e pera matura. In bocca grande struttura ed equilibrio, lungo e complesso.

Abbinamenti consigliati: antipasti delicati, risotti, paste mediterranee, pesce, formaggi a pasta morbida, verdure al vapore. Piacevole anche come aperitivo.

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C.