



CORTE GIARA

Pinot Grigio delle Venezie

DOC 2025



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.



Grado alcolico 12,5% Vol

Acidità totale 5,90 g/l

Residuo zuccherino 1,9 g/l

Estratto secco 24,5 g/l

PH 3,29



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.



L'annata 2025 è stata caratterizzata da un andamento climatico articolato, ma nel complesso favorevole, che ha richiesto attenzione costante e scelte puntuali nel vigneto. Le buone precipitazioni invernali hanno assicurato adeguate riserve idriche, mentre una primavera fresca e instabile ha favorito uno sviluppo vegetativo graduale e una buona sanità delle uve. Dopo un avvio estivo con temperature elevate, il clima si è stabilizzato, accompagnando in modo ottimale invaiatura e maturazione. Le escursioni termiche di fine stagione e la positiva risposta delle aree collinari hanno contribuito a preservare freschezza e complessità aromatica. La vendemmia ha consentito di conferire in cantina uve sane, equilibrate e di elevato profilo qualitativo.



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.



Verona



750 ml



Distribuito in Italia da

A
ALLEGRI
WINE
DISTRIBUTION



ANNUARIO DEI MIGLIORI
VINI ITALIANI 2024
Luca Maroni

95



Bronzo
Global Pinot Grigio Masters