



Pinot Grigio Corvara Valdadige DOC

Nella parte meridionale della Valdadige il clima è caratterizzato da forti escursioni termiche e dal soffiare costante del vento, condizioni che rendono quest'area una delle più vocate alla coltivazione del Pinot Grigio. Anni di ricerca ed esperienza dedicati a questo vitigno ci hanno permesso di raggiungere livelli di eccellenza.

Il colore giallo paglierino è accompagnato da riflessi lievemente cinerini tipici del Pinot Grigio. Il naso è intrigante, con note intense di lime, pera ed erbe aromatiche come la menta e la salvia. In bocca è sapido e intenso, fresco e piacevolmente persistente.

Vitigno: Pinot Grigio.

Zona di produzione: nella parte meridionale della Valdadige.


Composizione del suolo: morenico sui rilievi collinari e alluvionale lungo il fiume Adige.

Sistema di allevamento: tradizionale pergola trentina e guyot.

Vinificazione: lunga fermentazione in acciaio. Affinamento a contatto con i propri lieviti in acciaio fino all'imbottigliamento.

Abbinamenti consigliati: per le sue caratteristiche di freschezza, è particolarmente adatto ad accompagnare piatti estivi, dalle paste mediterranee al pesce, alle carni bianche condite con erbe aromatiche.

Temperatura di servizio: 8-10 °C.

Bicchieri consigliato: 



Questo vino è certificato col Sistema di Qualità Nazionale per la Produzione Integrata, un criterio di coltivazione a basso impatto ambientale rispettoso della vite, dell'ambiente e dell'uomo.



The Global Pinot Grigio
Masters 2021
annata 2020 - Medaglia d'oro



Mostra Nazionale Vini
Pramaggiore 2020
annata 2019 - Medaglia d'oro



Mostra Nazionale Vini
Pramaggiore 2019
annata 2018 - Medaglia d'oro



The Global Pinot Grigio
Masters 2019
annata 2018 - Medaglia d'argento



The Fifty Best 2019
Best Italian White Wine
annata 2017 - Medaglia d'oro



"I Top 100" Guida ai Vini di
Verona 2018
annata 2017 - Tre Arene



San Francisco International
Wine Competition 2018
annata 2017 - Medaglia di bronzo