



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 cenerini 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.

Vitigni: 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: radizionale 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:



PREMI



James Suckling
annata 2023
90 punti



Vinoway Selection 2024
annata 2022
95 pt "Premio Stella"



Vinoway Selection 2024
annata 2020
93 pt "Selezione Oro"



Per maggiori informazioni
visita la pagina prodotto

www.albinoarmani.com
info@albinoarmani.com