

Pinot grigio - vigneto Corvara - Valdadige - D.O.C.

ALBINO
ARMANI

VITICOLTORI DAL 1607



Pinot grigio - vigneto Corvara - Valdadige - D.O.C.

VENETO



Pinot grigio - vigneto Corvara - Valdadige - D.O.C.

ALBINO
ARMANI

VITICOLTORI DAL 1607



In Val d'Adige, Terra dei Forti, il clima è caratterizzato da forti escursioni termiche e dal soffiare costante del vento. Queste rare 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. Tutto si basa ancora sull'uomo e su di un sapere di luoghi e di venti tramandato nel tempo.

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.

Zona di produzione: Località Corvara a Dolcè (VR)

Vitigno: Pinot Grigio 100% - Età del vigneto da 15 a 40 anni.

Composizione del suolo: Terreno morenico

Vigneto - sistema di allevamento e principali interventi colturali: 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 dei propri lieviti e svolgimento parziale della fermentazione malolattica.

Conservazione: A bottiglia in piedi quando se ne prevede il consumo entro tempi brevi. Contrariamente si consiglia di mantenere la bottiglia coricata, a temperatura il più possibile vicina ai 16 - 18° C ed al buio.

Bottiglia e contenuto: Bordolese da 0,75 lt.

Confezionamento: Scatola contenente 6 bottiglie (12 per il mercato U.S.A.).

In Val d'Adige, at Terra dei Forti, the climate is characterized by intense temperature shifts and by constant winds. These rare 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. It is all still based on personal labour, and on knowing the right fields and the winds, which is knowledge handed down in time.

Sensory profile: Straw yellow in colour with light ash-grey flecks 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.

Production zone: Corvara in Dolcè (VR)

Grape varieties: 100% Pinot Grigio - Vineyard age from 15 to 40 years.

Soil composition: Morainic soil.

Vineyard - Growing systems and principal training forms: "Pergola trentina" and Guyot with rigorous winter pruning, and intervention on the vegetation for leaf control apparatus and production. Protection against parasites 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 and partial malolactic fermentation.

Storage: In standing bottles when consumption is expected within a short time. Otherwise it is suggested to lay the bottle down at a temperature as close as possible to 16 -18° C in the dark.

Bottle and content: Bordolese bottle of 0,75 lt.

Packaging: Box containing 6 bottles positioned vertically (12 for the market in the U.S.A.).

VENETO

Pinot grigio- vigneto Corvara - Valdadige - D.O.C.

