

Nom	Pinot Grigio Amphora
Millésime	2023
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2033
Producteur	Corte Quaiara
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, légèrement épicé, très minéral, peu de tanins, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Garda
Cépages	100% pinot grigio
Pourcentage d'alcool	13,00% vol
Description	Corte Quaiara, c'est l'histoire de Giovanni Montresor, vigneron passionné et passionnant, qui se lance en 2013 dans un projet que certains qualifiaient d'utopique. Les vins de Giovanni ne sont pas conventionnels. C'est peut-être la meilleure façon de les présenter. Chacun de ses vins a une signification précise et est le résultat d'un choix qui se renouvelle millésime après millésime et qui lui donne le courage et l'enthousiasme de poursuivre son travail. Le sol de la région est extrêmement complexe en raison de son origine glaciaire. Il contient des minéraux en abondance tout en étant pauvre en nutriments. C'est un type de sol qui permet à la vigne de donner le meilleur d'elle-même et qui, en même temps, marque les vins avec la réminiscence du glacier présent dans la région il y a un millier d'années. Le Pinot Grigio Amphora a une couleur intense aux reflets légèrement cuivrés. Au nez, des arômes de fleurs de calicot, d'acacia et de fruits mûrs. En bouche, une sensation ample et intrigante avec une minéralité persistante. Une finale savoureusement longue.
Servir sur	poissons avec sauce, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce, viande blanche sans sauce
Origine	S. Giorgio in salici (Sona). Altitude : 150 - 250 m. Exposition sud-ouest. Sol calcaire d'origine wurmienne. Guyot simple. Âge moyen des vignes : 20 ans.
Rendement	50 quintaux/ha - 6.000 pieds/ha
Vendange	Vendanges manuelles début septembre.
Vinification	Pressurage doux des raisins égrappés. Fermentation de 10-12 jours à température contrôlée à 16 degrés avec macération pelliculaire. Macération de près d'un an en amphore, puis affinement de 8 mois en bouteille.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	10 mois en amphora et 8 mois en bouteille.
Analytique	Acidité totale : 6,10 g/l
Production	7.000 bouteilles

