

Nom	Pinot Grigio
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2029
Producteur	Corte Giara
Style de vin	léger, léger / subtil, sec, délicieusement fruité, très épicé, acidité bien intégrée
Appellation	IGT delle Venezie
Cépages	100% pinot grigio
Pourcentage d'alcool	12,50% vol
Description	Corte Giara est une marque lancée en 1989 par la famille Allegrini du domaine du même nom situé à Fumane (Vénétie). Cette initiative vise à étendre la gamme du domaine et par la même occasion à y introduire des cépages internationaux. Le projet a donné naissance à un assortiment de vins frais et dynamiques à déguster au quotidien, dont le goût et le prix sont plus accessibles que les vins Allegrini et avec un rapport qualité/prix plus qu'intéressant. Allegrini travaille avec les meilleurs vignerons de la région pour assurer la qualité des fruits qu'il achète chaque année. La gamme se compose de onze vins : trois blancs, un rosé, six rouges et un recioto doux. Le Pinot Grigio a une couleur jaune pâle et des arômes floraux, surtout acacia. Attaque fraîche, bel équilibre, finale fruitée. Vin de soif.
Servir sur	apéritif, crustacés et coquillages, poissons fumés, poissons à la vapeur ou pochés, buffet froid de poisson et salade, asperges, plats végétariens
Origine	Différents vignobles sur les flancs du Lac de Garde, sous-sol morainique, exposition sud-ouest et altitude de 210 à 300m.
Rendement	3.000 kg par ha - 73hl/ha
Vendange	Vendanges mécaniques fin août.
Vinification	Fermentation en cuves inox, pas de malolactique, filtrage et refroidissement avant la mise en bouteille.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	4 mois en cuves inox, 2 mois en bouteille
Production	200.000 bouteilles

