

Nom	Pinuar
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2033
Producteur	Corte Quaiara
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées très discrètes, subtilement minéral, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Verona
Cépages	100% pinot nero
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 Pinuar a une couleur rouge rubis brillante. Au nez, des notes de graphite, de café, de fruits noirs, de laurier et de noix de muscade. La bouche débute par des notes grillées et des sensations florales de rose, de framboise, de groseille avec de petits traits balsamiques. Finale longue et enveloppante, soutenue par une acidité équilibrée par des tannins bien intégrés qui laisse en bouche des sensations épicées (poivre) très agréables.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, agneau, volaille sauvage (canard...)
Origine	S. Giorgio in Salici (Sona). Altitude:150 - 250 m. Exposition sud-ouest. Sol de limon sableux. Guyot simple. Âge moyen des vignes : 10 ans.
Rendement	50 hl/ha - 6.000 pieds/ha
Vendange	Récolte manuelle en septembre.
Vinification	Pressurage doux des raisins égrappés. Fermentation en inox à température contrôlée avec remontages quotidiens. Fermentation malolactique réalisée en novembre en barriques et en tonneaux. Élevage en barriques neuves et en tonneaux. La maturation se fait en barriques et tonneaux neufs pendant 18 mois, et le vieillissement en bouteilles pendant 1 an.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Élevage	18 mois en barriques et tonneaux et 1 an de bouteille.
Analytique	Acidité totale : 5,90 g/l

