

Naam	Pinot Grigio Amphora
Jaartal	2023
Bewaarpotentieel	Tot eind 2033
Producent	Corte Quaiara
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, heel mineraal, weinig tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Garda
Druivensoorten	100% pinot grigio
Alcoholpercentage	13,00% vol
Omschrijving	Corte Quaiara is het resultaat van de passie en visie van Giovanni Montresor, een toegewijde wijnmaker die in 2013 een project begon dat door sommigen als utopisch wordt beschouwd. Giovanni's wijnen zijn allesbehalve conventioneel, wat misschien wel de beste manier is om ze te omschrijven. Elke wijn draagt een specifieke betekenis en is het resultaat van zorgvuldig doordachte keuzes die elk jaar opnieuw worden geëvalueerd. Deze voortdurende vernieuwing geeft Giovanni de moed en het enthousiasme om zijn werk met toewijding voort te zetten. De bodem van de regio is zeer complex vanwege de glaciale oorsprong. Ooit bedekt door gletsjers, bevat de grond een rijkdom aan mineralen maar weinig voedingsstoffen. Deze unieke combinatie stelt de wijnstokken in staat om hun volledige potentieel te bereiken en geeft de wijnen een karakter dat herinnert aan de gletsjer die duizenden jaren geleden door de regio trok. Amphora Pinot Grigio heeft een intense kleur met kopertonen. In de neus aroma's van roze bloemen, acacia en rijp fruit. Vol en intrigerend in de mond, met een aanhoudende mineraliteit. Een heerlijk lange afdronk.
Serveren bij	visbereidingen met saus, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus
Oorsprong	S. Giorgio in salici (Sona). Hoogte: 150 - 250 m. Zuidwestelijke ligging. Kalkrijke grond van Wurmische oorsprong. Enkele Guyot. Gemiddelde leeftijd van de wijnstokken: 20 jaar.
Opbrengst	50 kwintaal/ha - 6.000 planten/ha
Oogst	Manuele oogst begin september.
Vinificatie	Zachte persing van ontsaalde druiven. Fermentatie gedurende 10-12 dagen bij een gecontroleerde temperatuur van 16°C met maceratie op de schil. Maceratie gedurende bijna een jaar in amfora, gevolgd door 8 maanden rijping op fles.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	10 maanden in amfora en 8 maanden op fles.
Analytisch	Totale aciditeit: 6,10 g/l
Productie	7.000 flessen

