



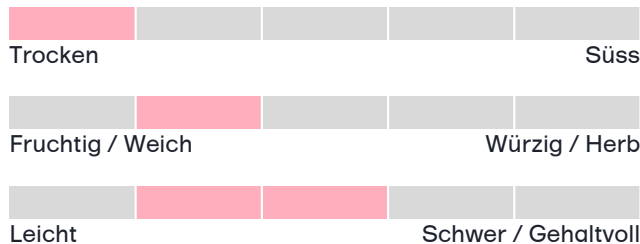
Vergani

PINOT GRIGIO AMPHORA CORTE QUAIARA 75CL



Garda DOC, Corte Quaiara, Veneto, Italien

Geschmack



Jahrgang

2021

Notizen

Intensive Farbe mit leicht kupferfarbenen Reflexen. In der Nase Aromen von Akazienblüten und reifen Früchten. Am Gaumen faszinierende und anhaltende Mineralität. Im Abgang eine einhüllende Würze.

Begleitend zu

Rindstatar, Thunfischstatar, Geflügel und halbreifen Käsesorten.

Vinifikation

Maischegärung während 15-20 Tagen, danach reift der Wein für fast ein Jahr in Amphoren, es folgen weitere 8 Monate in der Flasche.

Traubensorten

100% Pinot Grigio

Alkohol

13 %

Format

75 cl

CORTE QUAIARA

Giovanni Montresor stammt aus einer Familie, die seit mehr als 150 Jahren Wein produziert. Nach den ersten Jahren im Familienunternehmen kehrte er auf den Bauernhof seines Grossvaters zurück, wo sein Vater vor 30 Jahren den Weinberg renoviert hatte. Dort baute er sein eigenes Projekt auf: Weine von höchster Qualität in kleinen Mengen, mit vollem und konkretem Respekt vor der gesamten Natur. Seine Hingabe zur traditionellen, nachhaltigen Weinherstellung ist wirklich inspirierend. Er verwendet Methoden, die das natürliche Ökosystem respektieren, wie den Einsatz von Senf und Marienkäfern zur Schädlingsbekämpfung, und legt großen Wert auf die Biodiversität. Dies zeigt ein tiefes Engagement für sowohl Qualität als auch Umweltschutz. Sein Ansatz ehrt nicht nur das Erbe seines Urgroßvaters, sondern trägt auch positiv zur Gesundheit seines Weinbergs und der umliegenden Umwelt bei. Es ist ein wunderbares Beispiel dafür, wie nachhaltige Praktiken zu außergewöhnlichen Produkten führen können.

<https://www.cortequaiara.it/>