

CORTE DEL POZZO

Garganega Spumante IGT

Il nome "Corte del Pozzo" esprime il legame con gli abitanti della zona che attingevano acqua dal nostro pozzo già dai primi anni del '900.

Il ricordo degli animali da fattoria è molto caro alla nostra storia di agricoltori. In particolare, un numeroso gruppo di questi pennuti starnazzanti, soleva scorrazzare indisturbato nella corte e tra i vigneti. La rappresentazione dell'oca in completo giacca doppio petto e cravatta, vuole simboleggiare l'evoluzione del nostro vino biologico, che negli anni ha raggiunto la raffinatezza e l'eleganza da sempre ricercate. Il fiore all'occhiello è la *Phacelia tanacetifolia*, uno dei fiori che piantiamo nelle vigne seguendo il metodo biodinamico del sovescio.

Infine il logo "Goose Approved" esprime gli ideali di sostenibilità ambientale e rispetto del territorio. Il nostro obiettivo è un'agricoltura rigenerativa, oltre il biologico.

The name "Corte del Pozzo" expresses the link with the inhabitants of the area who drew water from our well back in the 1900s.

The memory of farm animals is very dear to our farming history. In particular, a large group of these squawking birds, used to run around undisturbed in the courtyard and among the vineyards. The representation of the goose in a double-breasted jacket and tie is meant to symbolize the evolution of our organic wine, which over the years has reached the refinement and elegance it has always sought. The buttonhole flower is a *Phacelia tanacetifolia*, one of the flowers that we plant in the vineyards following the biodynamic method of green manure.

Finally, the "Goose Approved" logo expresses the ideals of environmental sustainability and respect for the terroir. Our goal is regenerative agriculture, beyond organic.



Garganega 100%



COLORE
Giallo paglierino.



PROFUMO
floreale è accompagnato da un finale di mandorla amara e frutta secca.



GUSTO
Perlage lungo, fine e persistente che esalta la freschezza sviluppata al palato con note finali aromatiche e saline.



VENDEMMIA
Vendemmia manuale entro la prima settimana di Settembre.



SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO e RESA/HA
Limoso-sabbioso.
Pergola corta veronese, Guyot.
120 quintali per ettaro.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Dopo la diraspatura l'uva subisce una pressatura soffice ed il mosto viene fermentato in vasche d'acciaio ad una temperatura controllata di 12°-15°C per 10-12 giorni. La raccolta anticipata permette di ottenere un mosto con un'acidità ideale atta a conservare l'elevata freschezza necessaria durante la seconda fase di fermentazione che avviene in autoclave per una durata di circa 3-4 mesi.



ALCOL
12.5 % by vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
8 °C



FORMATO BOTTIGLIE
750 ml



GASTRONOMIA
Ideale come aperitivo e come base per cocktail freschi ed estivi, è l'ideale abbinamento per tartine salate e buffet di antipasti misti leggeri. Piacevole e fresco anche lontano dai pasti, è ottimo per esaltare portate delicate e semplici, ma anche frittiture di pesce.



MUSICA
Electronic

COLOR
Bright light yellow.

AROMA
Flowers with notes of bitter almond and dried fruit.

TASTE
The persistent and fine perlage highlights the freshness in the mouth.

HARVEST
Grapes are harvested by hand within the first week of September.

SOIL, PRUNING SYSTEM and YIELD
Limestone and sandy soils.
Pergola corta veronese, Guyot.
12 tonnes per hectare.

WINEMAKING TECHNIQUE
Once they have been destemmed, the grapes are pressed softly and the must is left to ferment in stainless steel tanks at a controlled temperature of at 12-15° C for 10 to 12 days. Early harvesting means that the must has the acidity necessary to keep the freshness during the second phase of fermentation that is carried out in autoclave for 3-4 months.

ALCOHOL CONTENT
12.5 % by vol.

SERVING TEMPERATURE
8 °C

FORMATS AVAILABLE
750 ml

FOOD & WINE PAIRING
Ideal as an aperitif and as a wine for fresh and summery cocktails. It is the ideal pairing to canapés and a selection of light starter dishes. Pleasant and fresh, even drunk between meals, our Garganega Spumante is idea to pair with delicate and simple dishes as well as fried fish.

MUSIC PAIRING
Electronic

