

CORTE DEL POZZO

Pinot Grigio Delle Venezie DOC

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.

Der Name „Corte del Pozzo“ steht für die Verbindung zu den Menschen der Region, die bereits Anfang des 20. Jahrhunderts Wasser aus unserem Brunnen schöpften.

Die Erinnerung an die Hoftiere ist ein wertvoller Teil unserer Geschichte als Landwirte. Besonders eine Schar schnatternder Gänse streifte einst ungestört durch den Hof und die Weinberge. Die Darstellung der Gans im Zweireiher mit Krawatte symbolisiert die Entwicklung unseres biologischen Weins, der über die Jahre hinweg die angestrebte Eleganz und Raffinesse erreicht hat. Das Knopflochblümchen ist die Phacelia tanacetifolia, eine der Blumen, die wir nach der biodynamischen Methode der Gründüngung in unseren Weinbergen aussäen.

Das Label „Goose Approved“ steht für unsere Ideale der ökologischen Nachhaltigkeit und den Respekt gegenüber dem Terroir. Unser Ziel: regenerative Landwirtschaft – über den biologischen Standard hinaus.



Pinot Grigio 100%



COLORE
Giallo paglierino chiaro.



PROFUMO
Fine bouquet di agrumi con note di fiori bianchi, di pompelmo e d'ananas.



GUSTO
Equilibrio tra corpo e acidità. Pieno e piacevolmente fresco. Leggermente ammandorlato sul finale, lascia il palato pulito.



VENDEMMIA
Vendemmia manuale nelle prime settimane di Settembre.



SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO e RESA/HA
Terreno medio, ghiaioso-sabbioso e pianeggiante
Guyot
120 quintali



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
La vinificazione in bianco prevede la separazione tra bucce e raspo dal mosto, seguita da pressatura soffice. La fermentazione avviene a temperatura controllata per 15-20 giorni, con affinamento in acciaio.



ALCOL
12,5 % by vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
8°C



FORMATO BOTTIGLIE
750 ml



GASTRONOMIA
Grigliate di pesce, pasta con condimenti leggeri, zuppe, carni bianche. Ideale come aperitivo, accompagnato da antipasti leggeri e tartine.



MUSICA
Pop

FARBE
Helles Strohgelb

DUFT
Feines Bouquet von Zitrusfrüchten mit Noten von weißen Blüten, Grapefruit und Ananas

GESCHMACK
Ausgewogen zwischen Körper und Frische. Vollmundig und angenehm frisch mit einem leicht mandelartigen Abgang, der den Gaumen sauber hinterlässt.

LESE
Manuelle Lese in den ersten Septemberwochen

BODEN, ERZIEHUNGSSYSTEM UND ERTRAG/HA
Mittelstrukturierter, kiesig-sandiger Boden in Flachlagen
Erziehungssystem: Guyot
Ertrag: 120 Doppelzentner pro Hektar

VINIFIKATION UND AUSBAU
Weißweinbereitung mit Trennung von Schalen und Stielen, gefolgt von sanfter Pressung. Gärung bei kontrollierter Temperatur für 15-20 Tage, anschließend Ausbau in Edelstahltanks.

ALKOHOLGEHALT
12,5 % by vol.

SERVIERTEMPERATUR
8 °C

FLASCHENGRÖSSEN
750 ml

GASTRONOMIE
Ideal zu gegrilltem Fisch, Pasta mit leichten Saucen, Suppen und weißem Fleisch. Auch perfekt als Aperitif zu leichten Vorspeisen und Canapés.

MUSIK
Pop

