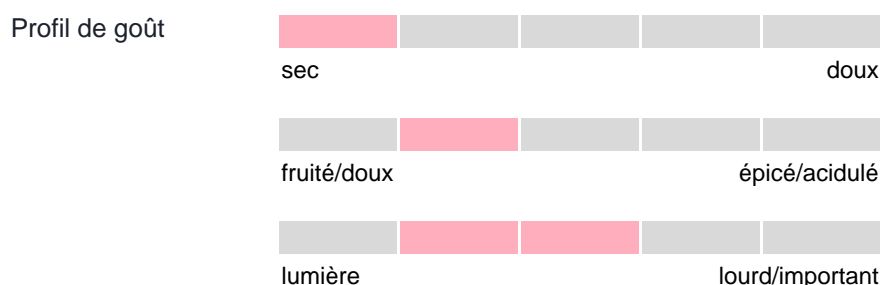




PINOT GRIGIO AMPHORA GARDA DOC CORTE QUAIIARA



Garda DOC, Corte Quaiara, Vénétie, Italie



Millésime	2021
Notes	Couleur intense avec des reflets légèrement cuivrés. Au nez, des arômes de fleurs d'acacia et de fruits mûrs. En bouche, une minéralité fascinante et persistante. En fin de bouche, des épices enveloppantes.
Accompagnement	Tartare de bœuf, tartare de thon, volaille et fromages semi-affinés.
Vinification	Fermentation du moût pendant 15 à 20 jours, puis le vin est élevé pendant près d'un an en amphore, suivi de 8 mois supplémentaires en bouteille.
Les variétés de raisin	100% Pinot Grigio
Alcool	13.0%
Format	75 cl

CORTE QUAIIARA

Giovanni Montresor stammt aus einer Familie, die seit mehr als 150 Ernten 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.