LICATA
WIJNFICHE

Naam	Pinot Grigio
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2022
Producent	Corte Giara
Wijnstijl	licht, subtiel, droog, erg fruitig, redelijk kruidig, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGP delle Venezie
Druivensoorten	100% pinot grigio
Alcohol percentage	99,99% vol
Omschrijving	Corte Giara is een wijnmerk dat in 1989 werd gelanceerd door de familie Allegrini van het gelijknamige topdomein in Fumane (Veneto). Deze stap was een antwoord op de noodzaak om het wijngamma uit te breiden, waarbij meteen ook de kans werd gegrepen om internationale druivenrassen te introduceren. Dit project heeft het levenslicht geschonken aan een gamma frisse, dynamische wijnen voor alledag die qua smaak en prijs meer toegankelijk zijn dan de wijnen onder het Allegrinilabel en die een schitterende prijs-kwaliteitverhouding hebben. Allegrini werkt samen met de beste druiventelers uit de regio om elk jaar de garantie te hebben van een hoge kwaliteit van het aangekochte fruit. Het gamma telt in totaal elf wijnen: drie witte, een rosé, zes rode en een zoete reciotowijn. Deze pinot grigio heeft een aangenaam floraal boeket met ook wat toetsen van witte perzik en peer. Een frisse smaakaanzet gaat verder in eindeloos sappig, fruitig drinkplezier. Schenk dit prijsgunstige fruitkereltje wel niet te koud (rond de 12° C) zodat u maximaal van zijn zot fruitgeweld kan genieten.
Serveren bij	aperitief, schaal- en schelpdieren, gerookte vis, gestoomde of gepocheerde vis, koud buffet van vis + salades, asperges, vegetarische schotels
Oorsprong	Diverse wijngaarden nabij de oostelijke oevers van het Gardameer met een ondergrond vol rolkeien afkomstig van een vroegere gletsjer. De wijngaarden hebben een zuidwestelijke ligging op een hoogte tussen de 210 en 300 meter.
Opbrengst	3000 kg per ha 73hl/ha
Oogst	Machinale oogst eind augustus.
Vinificatie	De druiventrossen worden eerst in hun geheel zacht geperst. Daarna start de alcoholische gisting in temperatuurgecontroleerde inox tanks.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	Na de gisting rust de wijn nog 4 maanden verder in de inox tanks en vervolgens nog 2 maanden in de fles alvorens te worden gecommercialiseerd.
Analytisch	12,5 % alc. vol.
Productie	200.000 flessen