

corvée

Corvàià

Pinot Grigio



COMUNE
Faver, Altavalle

ALTITUDINE
654 m slm

LATITUDINE
46° 11' 22" N

LONGITUDINE
11° 14' 46" E

Corvàia

Pinot Grigio

CORVÉE | TRENINO D.O.C.

CORVÀIA | VIGNA

Corvàia è una vigna che non ha paura dell'altezza: a 654 m sul livello del mare è il Pinot Grigio più alto d'Italia. L'insolazione perfetta, i muretti a secco, che accumulano il calore del giorno e lo sprigionano lentamente durante la notte, la ventilazione lieve, l'equilibrio vegeto-produttivo, sono le condizioni naturali che incidono sulle qualità organolettiche del Pinot Grigio Corvàia.

CORVÀIA | VINO

Le radici delle viti, aggrappate più alla roccia viva che al terreno, assimilano la mineralità porfirica che contraddistingue questo vino per finezza, eleganza e mineralità. I profumi di pera, pesca e incenso, la persistenza gustativa ricca e complessa, la bevibilità sostenuta da acidità, nerbo deciso di questo vino, donano freschezza e serbevolezza a questo Pinot Grigio raro.

CORVÀIA | VINIFICAZIONE

Raccolta manuale nella terza decade di settembre, pressatura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox, affinamento sulle lisi per 8 mesi circa in "tonnaux" di rovere francese di secondo e terzo passaggio, invecchiamento in bottiglia di 6 mesi circa prima della commercializzazione.

Corvàia, la vigna che non teme l'altezza

NOME DEL VIGNETO

Corvàia

ESPOSIZIONE

Sud, Sud-Est

SUPERFICIE

0,8506 ettari

ANNO D'IMPIANTO

1998

VARIETÀ

Pinot Grigio

PORTINNESTO

Kober 5 BB

CLONI

SMA 505, SMA 514, FR49-207

SESTO D'IMPIANTO

1,50 x 0,70 m

FORMA D'ALLEVAMENTO

Guyot semplice unilaterale

DENSITÀ D'IMPIANTO

9.200 ceppi/ettaro

PRODUTTORE

Moreno e Alberto Nardin