

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.

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.



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

COLOR
Light straw-yellow.

AROMA
Fine bouquet of citrus fruits with hints of white blossoms, grapefruit and pineapple.

TASTE
The excellent balance between acidity and body makes this wine full-bodied and pleasantly refreshing. The finish is slightly almondy and leaves the palate clean.

HARVEST
Grapes are harvested by hand at the beginning of September.

SOIL, PRUNING SYSTEM and YIELD
Gravelly and sandy soil of medium density located in vineyards on the valley floor.
Guyot
120 tonnes / hectare

WINEMAKING TECHNIQUE
Vinification involves the separation of husks and stalks from the grape, followed by a soft pressing. Fermentation is carried out at controlled temperatures for 15 - 20 days. The wine is then fined in stainless steel vats.

ALCOHOL CONTENT
12,5 % by vol.

SERVING TEMPERATURE
8 °C

FORMATS AVAILABLE
750 ml

FOOD & WINE PAIRING
Grilled fish, pasta with light sauces, white meats and soups. Perfect as an aperitif accompanied by light hors d'oeuvres and canapes.

MUSIC PAIRING
Pop

