

DRINKS.

Albino Armani Pinot Grigio Corvara Valdadige DOC 2024 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40954624
Alcool	12.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Vénétie
Embouteilleur	Cantina Vini Armani A.. Srl, Località Ceradello, 37020 Dolcè, Verona, Italia
Marque	Albino Armani
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Frais, minéral et crémeux avec des notes de poires, de pommes croquantes, d'agrumes, de minéraux, d'ananas, de paille et d'amandes.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à base de Pinot Grigio à 100%
Honneurs	Mostra Nazionale Vini Pramaggiore 2020: Or
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon



Tannin	Non
Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	2024
En accord avec	Apéro, poissons & fruits de mer, légumes, pizzas & pâtes, viandes blanches

Description

En 1889, Albino et Erica Armani décident de commercialiser leur vin, produit jusque-là chez eux, et c'est ainsi que commence l'histoire de la cave actuelle. Les vins d'Albino Armani, cependant, ne portent pas seulement le nom du fondateur, mais aussi celui de son petit-fils, qui tient les rênes de l'entreprise depuis plusieurs décennies. La famille possède des vignobles dans les régions du Frioul, de la Vénétie et du Trentin. Les vignobles de Vénétie, tout près du siège de Dolcè, sont le cœur de l'entreprise depuis 1962. Dans l'étroite vallée de l'Adige, entre les chaînes de montagnes rocheuses de Baldo et Lessinia, qui se fondent dans le paysage à l'est du lac de Garde, se trouve le terroir de Valdadige, qui produit d'excellents vins. Parmi ceux-ci, citons l'Albino Armani Pinot Grigio "Corvara", un vin blanc mono-cépage produit dans la partie sud du terroir sur des sols alluviaux et morainiques. Le moût des raisins subit une longue fermentation dans des cuves en acier et reste en contact avec ses propres levures jusqu'à la mise en bouteille. Son goût frais fait du Pinot Grigio 'Corvara' un accompagnement idéal pour le poisson, les pâtes, les plats de champignons, les viandes blanches et autres repas légers. Les vins de la vallée de l'Adige - et donc aussi les produits de la commune de Dolcè - ont le statut d'appellation d'origine contrôlée depuis 1975.