



ACQUISTATO IL

Pinot Grigio delle Venezie DOC 2024

2024

La freschezza più elegante della quotidianità



Il Pinot Grigio di Casa Giona interpreta la tradizione veneta con uno stile luminoso, moderno e raffinato. Le sue uve maturano in vigneti accarezzati dalla brezza che arriva dal Garda e dall'Adriatico, donando freschezza naturale e profumi puliti. Nel calice brilla con sfumature paglierine; al naso si apre con note di pera croccante, mela verde, fiori bianchi e un accenno agrumato che ne esalta la vivacità. Il sorso è scorrevole, lineare, equilibrato: una freschezza invitante che incontra una morbidezza elegante, rendendolo estremamente versatile. È il bianco perfetto per chi cerca immediatezza senza rinunciare alla qualità, ideale per aperitivi, piatti leggeri, pesce e cucina mediterranea. Casa Giona lo veste di eleganza e semplicità autentica, trasformando un grande classico in un'esperienza di pura piacevolezza quotidiana.

La Linea Casa Giona di SalvaTerra nasce come omaggio a Villa Giona, gioiello rinascimentale della Valpolicella e oggi elegante hotel a cinque stelle. Un luogo dove storia, bellezza e ospitalità si intrecciano tra cipressi, vigneti e muretti a secco. Ogni vino della linea è pensato per evocare l'atmosfera unica della villa: l'eleganza delle sue sale, la quiete dei giardini, il fascino senza tempo delle sue architetture monumentali. In cantina, tradizione e modernità dialogano per creare etichette raffinate, accoglienti, capaci di raccontare un territorio ricco di emozioni. Casa Giona non è solo una collezione di vini: è un'esperienza, un invito a vivere la Valpolicella con lo stesso senso di stile e armonia che anima la villa. Un tributo alla sua anima storica, interpretata con gusto contemporaneo.

La Vigna

Terreno Suoli sabbioso-limosi di matrice morenica, con presenza di calcare

Esposizione Sud, Sud-Ovest

Allevamento Guyot

Densità imp. 4000 -5000 ceppi/ha

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Veneto

Uve Pinot Grigio 100%

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 1-3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Vendemmia a fine agosto. Pigiatura soffice dell'uva diraspata, seguita da fermentazione a bassa temperatura per circa 15 giorni.

Sensazioni Giallo paglierino brillante. Profumo delicato e minerale, con note di pera e fiori bianchi. Al palato è elegante, fresco e armonico, con buona struttura e finale equilibrato.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821