



Terre di Castelnuovo – Pinot Grigio delle Venezie DOC



De Cantina di Castelnuovo del Garda werd in **1958** opgericht door slechts 11 wijnboeren met maar **enkele hectaren wijngaarden**, maar ze maakte sindsdien een **geleidelijke maar gestage groei** door. De cantina ligt vlak aan het winderige **Gardameer** met haar **uniek microklimaat**. De omliggende **kalksteenbodems** zijn rijk aan **fossiele resten** van morene die de geproduceerde wijnen een onmiskenbare **mineraliteit** meegeven. De schilderachtige heuvels ten zuidoosten van het meer omvatten **prestigieuze DOCG**-appellaties Bardolino (Superiore), Custoza, Lugana en Bardolino. Cantina di Castelnuovo del Garda maakt sinds juli 2019 deel uit van de **Vitevis groep**.

De **Pinot Grigio** is een internationaal bekend wit druivenras dat genetisch identiek is aan de Franse **Pinot Gris**. De druif is een natuurlijke mutatie van de blauwe Pinot Noir en valt op door haar unieke grijs-roze tot koperkleurige schil.

Hoewel de druif dezelfde is, bepaalt de regio en de vinificatie de uiteindelijke stijl van de wijn. De **Italiaanse stijl (Pinot Grigio)** is vooral populair in Noord-Italiaanse regio's zoals Veneto, Friuli en Alto Adige. Deze wijnen zijn over het algemeen **strak, droog, licht en zeer verfrissend**. Een typische Italiaanse Pinot Grigio is herkenbaar aan een strogele kleur en frisse aroma's van groene appel en peer, citrusvruchten (citroen en limoen), subtiele tonen van amandel of witte bloemen en een levendige, strakke zuurgraad.¹

Met een alcoholpercentage van **12%** komt deze wijn het best tot zijn recht wanneer hij wordt geserveerd op 8 tot 10 °C.

¹ De Franse stijl (Pinot Gris): de druif is oorspronkelijk afkomstig uit de Bourgogne, maar groot geworden in de Elzas. Deze variant is vaak **voller, complexer, rijker en soms licht zoetig** van smaak.