

c o r v é e

DALLE DOLOMITI, GRANDI VINI
DI MONTAGNA

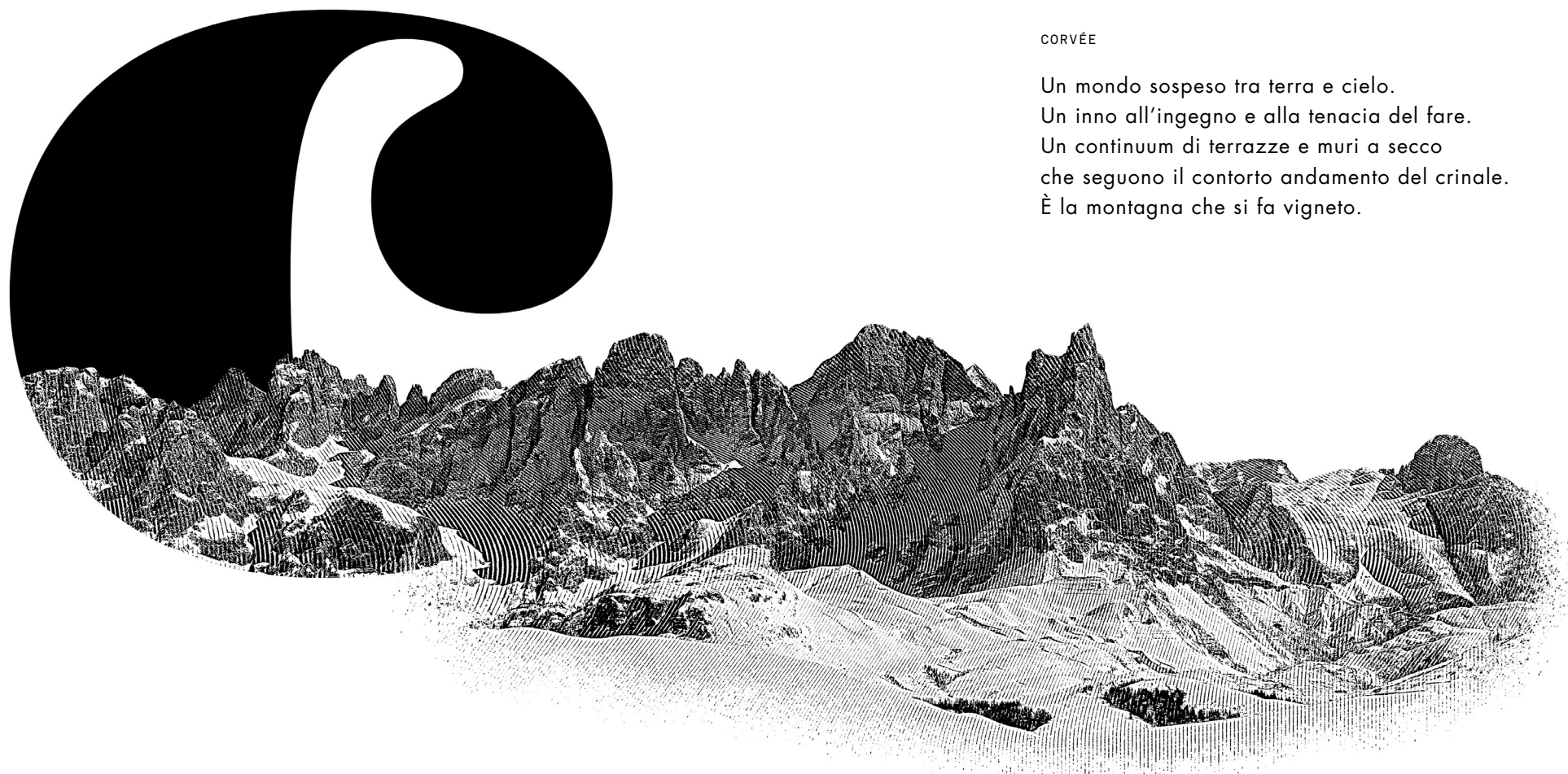


**Dalle Dolomiti, grandi vini
di montagna**



CORVÉE

Un mondo sospeso tra terra e cielo.
Un inno all'ingegno e alla tenacia del fare.
Un continuum di terrazze e muri a secco
che seguono il contorto andamento del crinale.
È la montagna che si fa vigneto.





Corvée

I | LA NOSTRA TERRA

PASSIONI ANTICHE IN UNA TERRA ANTICHISSIMA

La Val di Cembra è una terra austera situata tra due patrimoni dell'Unesco: le Dolomiti, da cui è cinta, e chilometri di muri a secco sui quali la viticoltura si fa eroica grazie alla tenacia di vignaioli che coltivano e preservano il territorio da generazioni.

In questo sorprendente paesaggio sono incastonati i circa 15 ettari della cantina Corvée, un progetto vitivinicolo che si fonde con l'anima della montagna.

Nata dal sogno di cinque giovani soci, Corvée è una realtà che guarda al futuro, consapevole della cultura da cui provengono i suoi vini e dell'identità di chi li realizza.

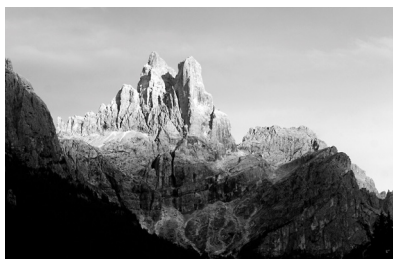


LE DIVERSE ANIME DELLA MONTAGNA IN UN BICCHIERE

Nello scalare idealmente i crinali della Val di Cembra, la viticoltura si fa variegata. **Sulle diverse quote è infatti la montagna che indica quali varietà coltivare e quali tecniche di vinificazione adottare.**

Così, nella ricerca delle terre di elezione, la coltivazione di *Müller-Thurgau*, *Pinot grigio*, *Pinot bianco*, *Chardonnay*, *Sauvignon blanc*, *Gewürztraminer*, *Riesling renano*, *Pinot nero*, *Lagrein*, *Schiava* e, infine, i *Trento DOC*, diventa un modo per suonare lo spartito di un territorio.

Vini provenienti da diverse altitudini che compongono la melodia delle terre di montagna sotto la direzione di un unico interprete: Corvée.



Da questi dettami nascono:

- **gli strutturati di rilievo** (400-500 m)
- **le bollicine d'altura** (500-600 m)
- **gli eleganti di alta quota** (600-700 m)

Attraverso questi concetti chiave i vini Corvée diventano un tramite per addentrarsi nelle **maestose Dolomiti sul celebre 46° parallelo.**



CORVÉE | GLI ELEGANTI DI ALTA QUOTA
ALTITUDINI DA 600/700 M

**Dove cielo e terra si toccano.
Dove l'uomo si avvicina
al sublime.
Terrapieni vestono
la montagna.
Vigne ardite svettano tenaci,
accessibili solo a mani esperte.
Fatica, sacrifici e legami
intensi.**

Le Dolomiti. La Val di Cembra.

4 VINI



In condizioni estreme la natura risponde dando il meglio di sé. I nostri **Viàch** Müller-Thurgau, **Clongian** Gewürztraminer, **Famèi** Riesling renano e **Bisù** Sauvignon rivelano le loro potenzialità in questi luoghi impervi, accessibili solo a mani dotate di esperienza e sensibilità generazionali.

Le viti coltivate a **600/700 m** hanno a disposizione poco suolo, ghiaia. Le loro radici si aggrappano alla roccia con grinta e tenacia. Conoscono la fatica quotidiana, concentrano negli acini la forza della componente aromatica che ne definirà la personalità.

Vantano una combinazione armoniosa di dolcezza e freschezza, una nota acuta, alta, affusolata, dal suono schietto e deciso: l'essenza dell'eleganza delle vette dolomitiche.

VERTICALI, AROMATICI, ELEGANTI

Viàch**Müller Thurgau**

CORVÉE | CEMBRA TRENTO SUPERIORE D.O.C.

Viàch è un Müller Thurgau frutto di un ecosistema a sé stante, prossimo ai 700 m slm, con suoli poco profondi, sabbiosi, ben drenati, originatisi dal disfacimento delle rocce porfiriche, caratteristiche che danno al vino freschezza e persistenza. Un luogo ameno, come i profumi dei suoi vini, che ricordano i fiori bianchi come mugherio e gelsomino e la frutta fresca di montagna come mela Renetta e pera Kaiser.

COMUNE
Faver, Altavalle

ALTITUDINE
687 m slm

Bisù**Sauvignon**

CORVÉE | TRENTO D.O.C.

Bisù è un Sauvignon dai caratteri singolari. La variabilità pedogenetica dei terreni dove viene coltivato dona il giusto connubio di ricchezza aromatica e persistenza gustativa. Un vino dal delicato profumo di fiori di sambuco, litchi, mango e frutta esotica in genere. Bevibile, fresco, quasi dissetante, ha la personalità schietta e decisa tipica della montagna.

COMUNE
Faver, Altavalle

ALTITUDINE
602 m slm

Famèi**Riesling renano**

CORVÉE | TRENTINO D.O.C.

Famèi è un Riesling renano la cui nobiltà si rivela in climi estremi. Il suo colore è giallo paglierino con sfumature dorate. Al naso si avverte tenue il bergamotto assieme ad aromi di glicine e gelsomino. In bocca leggerissimi accenni di pietra focaia; muschio e resina di pino mugo si combinano con la concentrazione e la nettezza dei suoli porfirici di Cembra. Il retrogusto unisce dolcezza e freschezza, eleganza tipica delle alte vette dolomitiche.

COMUNE
Faver, Altavalle

ALTITUDINE
790 m slm

Clongian**Gewürztraminer**

CORVÉE | TRENTINO D.O.C.

Clongian è un Gewürztraminer dalla maturazione lenta e graduale, dovuta alla quota altimetrica e alla brezza tipica della montagna. Un vino dal sapore nitido e concentrato, che presenta aromi di agrumi (mandarino e scorza di limone), di frutta tropicale, (litchi e guava), di rosa e dragoncello, che il tempo in bottiglia trasforma in profumi di spezie esotiche, sostenute da note di pesca bianca e albicocca.

COMUNE
Faver, Altavalle

ALTITUDINE
630 m slm

CORVÉE | LE BOLLICINE D'ALTURA
ALTITUDINI DA 500/600 M

**Dove i declivi si fanno scoscesi.
Dove la progressione
altimetrica cresce.
Le variazioni si mostrano
eterogenee.
L'escursione è energica.
I venti presenti ed eleganti.
La vitalità, prorompente.**

Le Dolomiti. La Val di Cembra.

3 VINI



La mineralità dei suoli porfirici a **500/600 m**
e la solenne natura della montagna sono l'essenza
dei nostri **Trento DOC**.

L'altitudine influisce in modo deciso sulla freschezza
dei vini, sull'intensità e sulla vitalità della bollicina.

I profumi si esaltano grazie all'escursione
termica giorno-notte, l'acidità è salvaguardata
dalla maturazione più lenta e graduale.

L'intimo legame tra il Trento DOC e la montagna
è una tensione equilibrata che unisce un corpo vigoroso
a un'anima fine ed elegante: una corda di violino
che produce una successione di suoni dolci e acuti.

ENERGICI, VIVACI, ROTONDI

Brut

Metodo Classico



CORVÉE | TRENTO D.O.C.

Il Corvée Brut è prodotto con pregiate uve Chardonnay coltivate su ripidi pendii della Val di Cembra. È fine e raffinato, dal profumo ampio e delicato che ricorda la frutta matura (mela cotogna, albicocca e pera Spadone), la crema pasticcera, il cioccolato bianco. Le leggere note di mandorla e strudel e i delicati sentori di frutta secca accompagnano un sapore ricco e persistente.

COMUNE
Cembra Lisignago

ALTITUDINE
549 m slm

Nature

Metodo Classico



CORVÉE | TRENTO D.O.C.

L'anima del Corvée Nature risiede nella montagna. Il colore è paglierino tenue, l'ingresso è dinamico, animato da vibranti acidità e mineralità. L'entrata evolve in un finale sapido estremamente preciso ed equilibrato che lascia grande pulizia al palato. Al naso i sentori di ananas fresco e agrume si uniscono a erbe aromatiche. Il tutto è tenuto insieme da una sensazione di pasticceria estremamente elegante.

COMUNE
Cembra Lisignago

ALTITUDINE
560 m slm



Dal colore rosa salmone, quasi rosa antico, ha un profumo delicato che ricorda le fragranze di ribes rosso e fragolina di bosco. Gli aromi di mandorla, pasticcino e cocco accompagnano un gusto ricco e persistente che l'acidità fresca e armonica esalta e amplifica in un finale lungo e piacevole.

ALTITUDINE
520 m slm

[illegible]

CORVÉE | GLI STRUTTURATI DI RILIEVO
ALTITUDINI DA 400/500 M

**Dove il clima è mite.
Dove la terra è profonda.
La ricchezza prosperosa.
Tra venti accoglienti.
Il profumo dei boschi.
Ed esposizioni generose.**

Le Dolomiti. La Val di Cembra.

6 VINI



I nostri **Quaràs** Chardonnay, **Còr** Pinot bianco,
Corvàià Pinot grigio, **Àgole** Pinot nero,
Passocroce Lagrein e il rosato **Rosbatù**
provengono da vigne a un'altitudine di **400/500 m**,
dove i climi sono miti e i suoli profondi.

Sublimano la ricchezza delle terre più ampie
della valle, dove le radici delle viti trovano
spazi generosi e accoglienti per espandersi,
per cogliere sfumature ricche e complesse.

L'eleganza dolomitica assume contorni
più lievi e armonici, generando emozioni gustative
articolate, vibranti, ampie, ricche di tonalità.

STRATIFICATI, FINI, VIBRANTI

Quaràs**Chardonnay**

CORVÉE | TRENTINO D.O.C.

La vigna dello Chardonnay Quaràs è accarezzata dalle brezze tenui di valle e di monte e si adagia su terreni profondi, fertili, ricchi di argilla che donano a questo vino un carattere austero e un corpo ampio. Quaràs richiama aromi di frutta gialla, ananas e buccia d'arancia che si fondono armonicamente col dolce sapore di caramello, "toffy" e nocciola. Una fresca acidità rivela la sua origine alpina.

COMUNE
Faver, Altavalle

ALTITUDINE
520 m slm

Cór**Pinot bianco**

CORVÉE | TRENTINO D.O.C.

Cór è il cuore della Val di Cembra, dove le temperature alte e il profondo terreno porfirico, sabbioso e drenante, esaltano le caratteristiche organolettiche di questo Pinot bianco. Un vino deciso, dal profumo ricco di frutta bianca (pesca, pera e mela) e di fiori (rosa, viburno e gelsomino). Al gusto si sente la noce moscata, il cacao e note di caffè che delineano la stoffa e la personalità di un autentico Pinot bianco di montagna.

COMUNE
Cembra Lisignago

ALTITUDINE
477 m slm

Corvàia

Pinot grigio



CORVÉE | TRENTINO D.O.C.

Corvàia è una vigna che non ha paura dell'altezza. Le radici delle viti, aggrappate più alla roccia viva che al terreno, raccolgono il minerale di porfido 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 un'acidità, nerbo deciso di questo vino, donano freschezza e serbevolezza a questo raro Pinot grigio.

COMUNE
Faver, Altavalle

ALTITUDINE
654 m slm

Rosbatù

Rosato



CORVÉE | VIGNETI DELLE DOLOMITI I.G.T.

Rosbatù è la musicalità delle Dolomiti che racchiude in sé tre varietà della viticoltura trentina: Pinot nero, Lagrein e Schiava. Varietà che danno vita ad un vino fine e al contempo stratificato, dalla bevibilità inebriante, sostenuta dalla sapida freschezza di montagna. Al naso si rivelano delicati ma nitidi profumi di rosa, di viola mammola che ben si accompagnano a sentori di mirto selvatico. Un sorprendente equilibrio per il palato.

COMUNE
Cembra Lisignago

ALTITUDINE
450 m slm

Passocroce

Lagrein



CORVÉE | TRENTO D.O.C.

Passocroce nasce in un luogo d'elezione per la coltivazione del Lagrein nei tenimenti di Cembra, il versante orientale dello storico sito del Doss Caslir. Un vino strutturato ed elegante dal colore rosso rubino, con profumi di frutti di sottobosco (ribes, mora e mirtillo) accompagnati da sentori di anice stellato, cacao e tabacco. Il tempo in bottiglia favorisce aromi che ricordano la violetta, a volte il lillà e la salvia.

COMUNE
Cembra Lisignago

ALTITUDINE
490 m slm

Àgole

Pinot nero



CORVÉE | TRENTO D.O.C.

Il Pinot nero Àgole si presenta in una veste eclettica, che contrappone all'acidità fresca e giovane, un gusto equilibrato, lungo, quasi prudente. Il corpo è robusto. I suoi tannini sono fitti, setosi ed armonici. Il profumo è intenso, con spiccate note di frutta rossa (mirtillo, lampone e marasca), con delicati accenni di violetta, liquirizia, tartufo, cacao e chiodi di garofano.

COMUNE
Cembra Lisignago

ALTITUDINE
486 m slm



600/700 M | ELEGANTI DI ALTA QUOTA

Viàch
Müller Thurgau

Famèi
Riesling renano

Bisù
Sauvignon

Clongiàn
Gewürztraminer



500/600 M | BOLLICINE D'ALTURA

Brut
Metodo Classico

Rosé
Metodo Classico

Nature
Metodo Classico



400/500 M | STRUTTURATI DI RILIEVO

Quaràs
Chardonnay

Rosbatù
Rosato

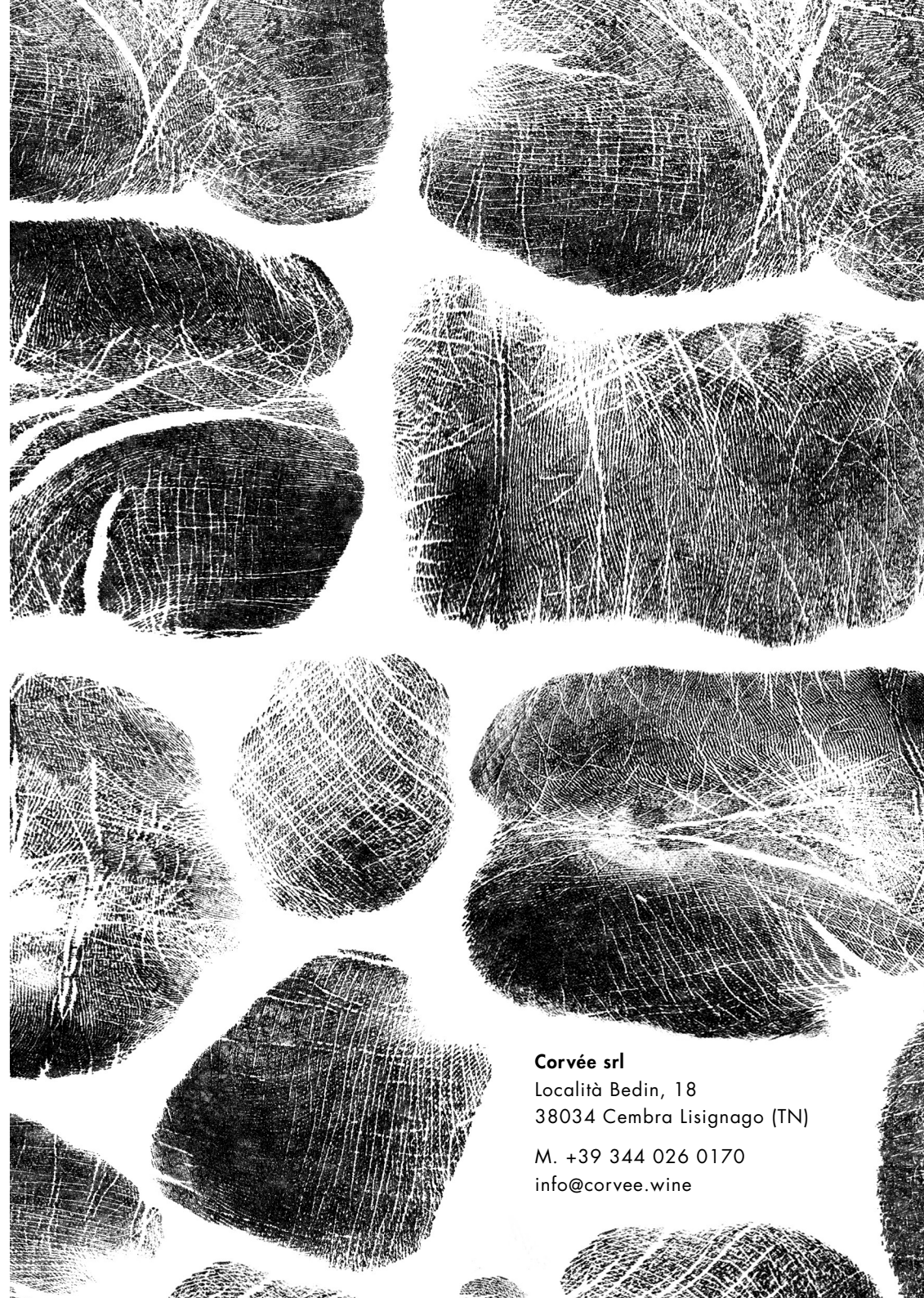
Cór
Pinot bianco

Passocroce
Lagrein

Corvàià
Pinot grigio

Àgole
Pinot nero

corvée



Corvée srl
Località Bedin, 18
38034 Cembra Lisignago (TN)
M. +39 344 026 0170
info@corvee.wine

CORVEE.WINE