



CORTE GIARA



CHARDONNAY VENETO IGT 2020



Chardonnay Veneto I.G.T.



Chardonnay 100%



Regione Veneto

Collocazione geografica Comprensorio collinare veronese

Esposizione Sud-Est

Tipologia di terreno Di natura morenica, ricco di scheletro, ben drenato

Sistema di allevamento Guyot

Età media delle viti 31 anni

Densità di impianto Circa 3,000 viti/Ha



Vendemmia Raccolta manuale effettuata nella prima settimana di settembre

Pigiatura Soffice, dei grappoli interi

Vinificazione Crio-macerazione sulle bucce per 24 ore a 9/10°C

Fermentazione In vasche di acciaio inox a temperatura controllata

Temperatura di fermentazione 14-15°C

Durata della fermentazione 8-10 giorni

Fermentazione malolattica Parzialmente svolta a ottobre

Affinamento Permanenza per circa 4 mesi in acciaio, affinamento di 2 mesi in bottiglia



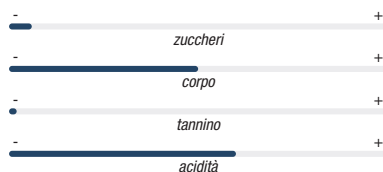
Grado alcolico 13,15% Vol

Acidità totale 6,05 g/l

Zuccheri residui 3,1 g/l

Estratto secco 24,8 g/l

pH 3.17



Il 2020 non è stato certo un anno fortunato, lo sappiamo: la pandemia, gli uragani, la grandine. La natura ha però saputo stupirci anche questa volta, e dobbiamo ritenerci fortunati per essere stati risparmiati dagli eventi atmosferici violenti che si sono abbattuti su zone non lontane da noi della provincia di Verona. La maturazione delle uve è andata un po' a singhiozzo, soprattutto per le precipitazioni durante il periodo estivo. Il bel tempo di settembre, assieme alla nostra scelta di non accelerare la raccolta, ha consentito di vendemmiare comunque uve di ottima qualità. Una vendemmia che per i motivi che abbiamo citato si è prolungata, e che come tutte le vendemmie lunghe ha permesso di scegliere il momento migliore di raccolta in ogni singolo appezzamento e per ogni singola varietà. Le lavorazioni in vigna effettuate nelle ultime settimane, ma anche nei mesi precedenti, per contenere la vigoria delle piante e selezionare i grappoli, hanno fatto il resto.



La più versatile varietà a bacca bianca del mondo da vita ad un calice che unisce alla freschezza aromatica un sorso di buona ricchezza e compostezza. Immediato nell'espressione di frutto bianco, poco a poco allarga il suo spettro alle note di macchia mediterranea e fiori di campo. In bocca la ricchezza è ben governata dall'acidità e il sorso incede con tensione e nitidezza.



frutto
bianco



nota floreale



Sushi, aragosta alla catalana e crostacei in genere, salmone marinato all'aneto, couscous ai sapori d'oriente, fegato alla veneziana e carciofi.



Servire alla temperatura di 10°C e stappare la bottiglia al momento del consumo.



750 ml