



CORTE GIARA



# MERLOT CORVINA VENETO IGT 2020



Merlot Corvina Veneto I.G.T.



Merlot 60%, Corvina Veronese 40%



**Regione** Veneto

**Collocazione geografica** Comprensorio collinare veronese

**Altitudine** 180-250 m s.l.m.

**Esposizione** Sud/Est

**Tipologia di terreno** Medio impasto tendente al calcareo

**Sistema di allevamento** Spalliera

**Età media delle viti** 32 anni

**Densità di impianto** Merlot circa 3,600 viti/Ha, Corvina circa 3,000 viti/Ha



**Vendemmia** Raccolta manuale effettuata nella prima settimana di settembre

**Pigiatura** Soffice, dell'intero grappolo

**Fermentazione** In vasche di acciaio inox a temperatura controllata

**Temperatura di fermentazione** 26-30°C

**Durata della fermentazione** 8-10 giorni con rimontaggi giornalieri periodici

**Fermentazione malolattica** Naturalmente svolta a dicembre

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



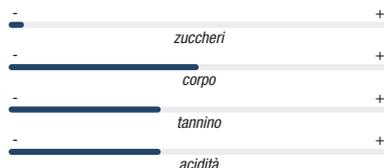
**Grado alcolico** 12.58% Vol

**Acidità totale** 5.45 g/l

**Zuccheri residui** 2.0 g/l

**Estratto secco** 31.0 g/l

**pH** 3.48



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 pienezza fruttata del Merlot trova completamento nelle note speziate e di erbe fini che contraddistinguono la veronese corvina. La veste rubino violacea anticipa un corredo aromatico dove maturità e freschezza si intrecciano e completano. In bocca il connubio fra i due nobili vitigni si risolve in un sorso di grande dinamismo e agilità.



spezie



erbe fini



Il carrello dei lessi, arrostiti, uova al tartufo nero, capretto al forno, carne alla tartara e formaggi teneri.



Servire alla temperatura di 15-16°C e stappare la bottiglia poco prima del consumo.

750 ml