



CORTE GIARA



# MERLOT VENETO IGT 2020



Merlot Veneto I.G.T.



Merlot 100%



**Regione** Veneto

**Collocazione geografica** Comprensorio collinare veronese

**Altitudine** 200-250 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** Circa 3,600 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



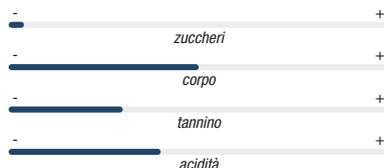
**Grado alcolico** 12.95% Vol

**Acidità totale** 5.50 g/l

**Zuccheri residui** 1.8 g/l

**Estratto secco** 29.4 g/l

**pH** 3.44



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.



Tutto giocato sull'immediatezza fruttata il merlot di casa Corte Giara, un calice dalle intense suggestioni di prugna matura che trova nelle caratteristiche sfumature di erbe officinali una sferzata di freschezza. In bocca si dona fragrante e succoso, chiudendo con una piacevole nota asciutta che invoglia al nuovo sorso.



prugna



erbe officinali



Pasta e fagioli, tortellini, carne di maiale con crauti, fegato al pepe verde, le fantasie della cucina creola, salumi e una selezione di formaggi caprini.



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



750 ml