



CORTE GIARA



RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOCG 2019



Recioto della Valpolicella D.O.C.G.



Corvina Veronese 70%, Rondinella 30%



Regione Veneto

Collocazione geografica Zona collinare della Valpolicella

Altitudine Media 240 m s.l.m.

Esposizione Sud/Est

Tipologia di terreno Molto vario per lo più argilloso, calcareo e ricco di scheletro

Sistema di allevamento Pergola

Età media delle viti 31 anni

Densità di impianto Circa 3,000 viti/Ha



Vendemmia Raccolta manuale di grappoli selezionati effettuata nella prima metà di settembre

Appassimento Surmaturazione naturale in fruttai per 4 mesi con calo ponderale del 50% del peso originario



Vinificazione Pigiatura soffice dell'uva diraspata effettuata verso fine gennaio/inizio febbraio

Fermentazione In acciaio inox a temperatura controllata



Temperatura di fermentazione 8/22°C

Durata della fermentazione 22/24 giorni con rimontaggi giornalieri periodici

Affinamento Permanenza per 5 mesi in acciaio inox, maturazione in legno per 15 mesi (metà botti di rovere di Slavonia, metà in barriques di secondo passaggio), 6 mesi di affinamento in bottiglia



Grado alcolico 13,20% Vol

Acidità totale 6,30 g/l

Zuccheri residui 93.6 g/l

Estratto secco 136.1 g/l

pH 3.34



Vendemmia strana quella del 2017, contrastata tra report mediatici e realtà territoriali. A caratterizzarla, diversamente da quanto accaduto in altre zone d'Italia, è stata una bella regolarità. I nostri vigneti sono rimasti del tutto esenti da gelate e fenomeni grandinigeni; le piogge, seppur in calo rispetto alla media, sono state regolari. Il clima secco e ventilato poi, con le escursioni termiche delle ultime settimane, ha consentito, oltre ad un ottimo sanitario, una valorizzazione del patrimonio aromatico.



Tutta l'esplosione del frutto nel Recioto della Valpolicella di Corte Giara, giovanile e immediato nel porgere accanto ad esso una vivace nota di violetta e iris. In bocca la dolcezza recita da protagonista ed il vino si distende, ammaliante e suadente, fino ad un lungo e appassionante finale.



frutti rossi



violetta



iris



Questo vino è un accompagnamento eccellente per formaggi e dolci di cioccolata. Tradizionalmente viene abbinato a dolci quali pasta frolla, cantucci, sbrisolona, ma è anche l'abbinamento ideale con le fragole e frutti tropicali.



Servire alla temperatura di 14°C e stappare la bottiglia un'ora prima del servizio.



Capacità di invecchiamento di 20 anni.



500 ml