



CORTE GIARA



# SOAVE DOC 2020



Soave D.O.C.



Garganega 80%, Chardonnay 20%



**Regione** Veneto

**Collocazione geografica** Soave DOC, zona collinare

**Altitudine** 150-250 m s.l.m.

**Esposizione** Sud/Est

**Tipologia di terreno** Di origine vulcanica, calcareo

**Sistema di allevamento** Pergola

**Età media delle viti** 33 anni

**Densità di impianto** Circa 3,000 viti/Ha



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

**Pigiatura** Soffice, dell'uva diraspata

**Vinificazione** Crio-macerazione sulle bucce per 15/18 ore a 10°C

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

**Temperatura di fermentazione** 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



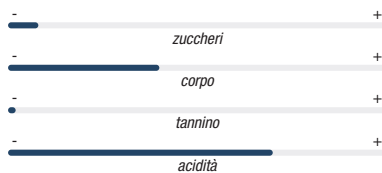
**Grado alcolico** 12,94% Vol

**Acidità totale** 5,50 g/l

**Zuccheri residui** 4,3 g/l

**Estratto secco** 25,8 g/l

**pH** 3.36



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 storica denominazione veronese interpretata lasciando il frutto a polpa bianca al centro del palcoscenico. La mela e la pesca bianca trovano completamente nella delicata presenza dei fiori che ne sottolineano il profilo raffinato e fresco. All'assaggio il vino marca ancor più nitidamente il suo carattere, rivelando una beva spigliata, succosa e di immediata piacevolezza.



mela



pesca bianca



note floreali



Ottimo per l'aperitivo, con verdure in pinzimonio e antipasti di pesce, risotti di mare e alle erbe, asparagi e uova.



Servire alla temperatura di 8-10°C e stappare la bottiglia al momento del consumo.

750 ml