



CORTE GIARA

## LA GROLETTA

### AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG 2021



**Regione:** Veneto, Valpolicella Orientale

I vigneti, esposti a Sud Est, sono tutti in collina, tra i 180 e i 250 metri s.l.m.

**Suolo:** Molto vario, per lo più argilloso e ricco di scheletro

**Sistema di allevamento:** pergola



Corvina Veronese - Rondinella



**Vendemmia:** La raccolta manuale di grappoli selezionati avviene nella seconda parte di settembre.

**Appassimento:** in "fruttaio", con una perdita del 40% del peso delle uve.



**Vinificazione:** dopo la pigiatura a fine dicembre, avviene la fermentazione in vasche di acciaio per 22/24 giorni con rimontaggi frequenti.



**Maturazione:** 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** 15% Vol

**Acidità totale** 5,90 g/l

**Residuo zuccherino** 2,4 g/l

**Estratto secco** 33,6 g/l

**PH** 3.42



L'**Amarone della Valpolicella DOCG Corte Giara** è un vino rosso rubino profondo che racchiude al meglio le caratteristiche dell'appassimento: corpo robusto, ricchezza di aromi e un sorso appagante. Al naso si aprono aromi di ciliegia nera e violetta, seguiti da note di frutta secca e tostate che evocano il passaggio in botte. In bocca, offre un'esperienza piena con un'acidità elevata che sostiene un finale persistente di frutta matura. Questo vino rappresenta perfettamente il concetto moderno di Amarone, che ricerca bevibilità e gioia.



La **vendemmia 2021** è stata caratterizzata da un germogliamento tardivo causato dalle basse temperature durante il mese di aprile, che hanno tardato il ciclo fenologico di 15/20 giorni rispetto all'anno precedente. A settembre, alcuni giorni piovosi e somme termiche importanti hanno contribuito a ottenere un'alta acidità e una straordinaria maturazione, con uve in ottimo stato di salute e molto ricche in antociani. I grappoli erano molto spargoli, condizione particolarmente favorevole per un perfetto appassimento.



#### Gli abbinamenti

Per la sua struttura importante ma il sorso agile l'**Amarone della Valpolicella DOCG Corte Giara** si abbina a diversi piatti della nostra tradizione culinaria. Dal tradizionale risotto all'Amarone a formaggi stagionati come un Parmigiano Reggiano, per terminare con una Bistecca alla Fiorentina, la personalità di questo Amarone sarà protagonista a tavola.



Wine Spectator

1 volta 90+



2015 - 91 pt

Robert Parker  
WINE ADVOCATE

1 volta 90+

JAMES SUCKLING.COM

5 volte 90+

Decanter

2 volte 90+