



CORTE GIARA



# Amarone della Valpolicella "La Groletta"

DOCG 2021



**Regione** Veneto, Valpolicella Orientale.

**Ubicazione** 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



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.



## Affinamento

Permanenza per 5 mesi in acciaio inox, affinamento in legno per 15 mesi (metà in botti di rovere di Slavonia, metà in barrique 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



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.



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.



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.



750 ml  
1,5 L



Distribuito in Italia da



1 time 90+

2015 - 91 pts

1 time 90+

5 times 90+

2 times 90+