



CORTE GIARA

VALPOLICELLA RIPASSO DOC 2022



Regione: Veneto, Valpolicella Orientale

Esposizione: Sud-Est

Suolo: Molto vario, calcareo e ricco di scheletro

Sistema di allevamento: Pergola



Corvina Veronese, Rondinella



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



Fermentazione: Prima fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata 23°C per 9 giorni. Seconda fermentazione sulle bucce svolta a febbraio per 9/10 giorni.



Affinamento: Permanenza per circa 4 mesi in acciaio, 11 mesi in botti di rovere di Slavonia, affinamento di 2 mesi in bottiglia



Grado alcolico 13,95% Vol

Acidità totale 5.70 g/l

Residuo zuccherino 4.2 g/l

Estratto secco 33.8 g/l

PH 3.37



Il **Ripasso della Valpolicella Corte Giara** è la perfetta combinazione tra il profilo fruttato dato dalle uve fresche e la ricchezza delle uve appassite al palato. Al naso possiamo trovare ciliegie, fragole, mirtilli rossi, ben supportati da note tostate e affumicate. Il palato è ricco ma rinfrescante, con tannini maturi e decisi che persistono e un retrogusto di frutta rossa e nera che prolunga il sorso.



L'**annata 2022** è stata molto diversa dalle precedenti. Siccitosa già dai mesi di febbraio e marzo che ha portato a fine primavera ad un anticipo della stagione di circa 20 gg. Il sole, il caldo eccessivo e la mancanza di pioggia hanno reso la situazione critica, solo l'irrigazione di soccorso hanno reso possibile la maturazione del grappolo. I primi giorni di agosto e le piogge cadute tra il 6 e il 13 agosto hanno portato sollievo, ribaltando il corso dell'annata. La fase di invaiatura si è velocizzata e quasi tutti i grappoli hanno potuto maturare anche grazie all'aumento dell'escursione termica notturna avvenuta nella seconda metà di agosto.



Gli abbinamenti

Il Ripasso della Valpolicella Corte Giara si abbina bene con una varietà di piatti grazie alla sua struttura ricca e al profilo aromatico complesso. Ideale con pasta al ragù, lasagne o pappardelle al cinghiale, dove la ricchezza del vino bilancia la corposità del piatto, perfetto per stufati di carne, spezzatini e piatti in umido, dove i tannini del vino aiutano a bilanciare i sapori ricchi e complessi.



JAMESSUCKLING.COM

3 volte 90+

Decanter
WORLD WINE AWARDS

2018 - 91 pt Silver medal