



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