



CORTE GIARA

CHARDONNAY IGT 2023



Regione: Veneto, Colline orientali del Lago di Garda

Esposizione: S-E

Suolo: Di natura morenica, ricco di scheletro e ben drenato.

Sistema di allevamento: Guyot



Chardonnay



Vendemmia: raccolta manuale effettuata la prima settimana di settembre



Vinificazione: Criomacerazione sulle bucce per 24 ore a 9/10°C. In vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 14/15°C per 8/10 giorni. Viene svolta in parte fermentazione malolattica in vasca d'acciaio nei 4 mesi d'affinamento.



Grado alcolico 12,67% Vol

Acidità totale 5,55 g/l

Residuo zuccherino 2,7 g/l

Estratto secco 25.0 g/l

PH 3.35



Questo **Chardonnay IGT Corte Giara** presenta tutte le caratteristiche che hanno fatto di questo vitigno uno dei più amati al mondo. Il naso è netto, con delicate note di mela golden e tartelletta al limone, mentre il palato è sorprendentemente fresco, molto bilanciato nel corpo e nel ritorno retrofattivo lungo ma mai invadente. Chiude secco, lasciando un retrogusto gradevole di fiori bianchi secchi e mela.



La **vendemmia del 2023** è stata una delle più impegnative mai registrate. Le temperature al di sotto della media di inizio anno hanno rallentato il ciclo delle viti e le frequenti piogge hanno garantito le riserve idriche, ma allo stesso tempo hanno aumentato il rischio di attacchi fungini. Una gestione molto attenta delle viti e l'orientamento dei vigneti ci hanno permesso di superare brillantemente questo periodo. Le elevate temperature di agosto ha rallentato ulteriormente la maturazione. Abbiamo gestito la chioma con potature, diradamento dei grappoli e altre misure per portare le uve in un perfetto stato fitosanitario, nonostante alcuni eventi climatici estremi.



Trova perfetto abbinamento con sushi, scampi alla catalana e crostacei in genere, salmone marinato all'aneto, couscous ai sapori d'oriente, fegato alla veneziana e inaspettatamente, carciofi.