



CORTE GIARA

## SOAVE DOC 2023



**Regione:** Veneto, Verona, Soave

**Esposizione:** S-E

**Suolo:** Prevalentemente di origine vulcanica

**Sistema di allevamento:** Pergola



Garganega, Chardonnay



**Vendemmia:** raccolta manuale effettuata la seconda decade di settembre



**Vinificazione:** Criomacerazione sulle bucce per 15/18 ore a 10°C. In vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 15°C per 8/10 giorni. Viene svolta in parte fermentazione malolattica in vasca d'acciaio nei 4 mesi d'affinamento.



**Grado alcolico** 12,48% Vol

**Acidità totale** 5,60 g/l

**Zuccheri residui** 1,5 g/l

**Estratto secco** 23,7 g/l

**PH** 3.40



Il **Soave DOC Corte Giara** è un vino dove la sapidità e la freschezza date dalle terre vulcaniche incontrano la delicatezza degli aromi della Garganega. Al naso sviluppa pesca bianca, mela gialla e ginestra, mentre al palato è secco, fresco e con un'interessante nota sapida che lo rende molto adatto all'abbinamento con il cibo.



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.



Il **Soave DOC Corte Giara** esalta il sapore del pesce alla griglia e dei frutti di mare, ed è un'ottima scelta per accompagnare il sushi, grazie alla sua acidità equilibrata che pulisce il palato. Si sposa bene anche con primi piatti italiani, come risotti alle verdure e pasta con sughi leggeri, specialmente quelli a base di pesce o verdure. Inoltre, è perfetto con piatti vegetariani, in particolare con insalate fresche e quiche di verdure.

