



CORTE GIARA

## MERLOT VENETO IGT 2023



**Regione:** Veneto, Colline di Verona

**Esposizione:** S-E

**Suolo:** calcareo

**Sistema di allevamento:**

Spalliera



Merlot



**Vendemmia:** raccolta manuale effettuata la prima settimana di settembre



**Vinificazione:** La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 26/30 °C per 8/10 giorni con rimontaggi periodici. Viene svolta la fermentazione malolattica a dicembre e poi rimane in vasca d'acciaio per 4 mesi d'affinamento.



**Grado alcolico** 12,99% Vol

**Acidità totale** 5,70 g/l

**Residuo zuccherino** 2,6 g/l

**Estratto secco** 32,3 g/l

**PH** 3.42



Il **Merlot Corte Giara** esprime aromi intensi e fruttati, come ciliegia, prugna matura e ribes nero. Si possono percepire anche note floreali di violetta e leggere sfumature erbacee, che contribuiscono alla complessità aromatica. In bocca, il Merlot si distingue per la sua morbidezza e rotondità. I tannini sono presenti ma vellutati, rendendo il sorso piacevole e equilibrato. L'acidità è vivace, conferendo freschezza e bevibilità al vino.



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 hanno 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 **Merlot Corte Giara** si abbina perfettamente a piatti di carne bianca, come pollo alla griglia o arrosto, e carni rosse leggere, come il filetto di manzo. È ottimo anche con primi piatti a base di pasta con sughi di pomodoro o funghi, e con formaggi semi-stagionati. La sua freschezza lo rende adatto anche ad accompagnare salumi e antipasti misti.

