



CORTE GIARA

# Valpolicella Superiore

DOC 2022



**Regione** Veneto, Colline orientali della Valpolicella

**Esposizione** Sud-Est

**Suolo** Argilloso, calcareo

**Sistema di allevamento** Spalliera



Corvina Veronese, Rondinella



Raccolta manuale effettuata la prima metà 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. L'affinamento avviene per 12 mesi in legno, (50% botti di rovere di Slavonia, 50% barrique). Rimane in bottiglia per ulteriori 2 mesi.



750 ml



**Grado alcolico** 13,83% Vol

**Acidità totale** 5,75 g/l

**Residuo zuccherino** 4,5 g/l

**Estratto secco** 36,7 g/l

**PH** 3,48



Uve perfettamente mature e grande attenzione in cantina. Al naso le note di ciliegia si stagliano nitide su un sottofondo di erbe aromatiche, pepe bianco e sottobosco. In bocca la pienezza del sorso è perfettamente governata dalla presenza acida e sapida che dona tensione e allunga ad un vino di sostanza e finezza.



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.



**Il Valpolicella superiore DOC Corte Giara** si accompagna perfettamente con carni arrosto, in particolare se maiale, faraona, capra e agnello. Eccellente con piatti a base di funghi e con formaggi di media stagionatura.



Distribuito in Italia da

**A** ALLEGRINI  
WINE  
DISTRIBUTION