



CORTE GIARA

# Bardolino

DOC 2023



**Regione** Veneto, Colline orientali del Lago di Garda, Bardolino

**Esposizione** Sud-Ovest

**Suolo** Colline moreniche di origine fluvio-glaciale

**Sistema di allevamento** Pergola



Corvina Veronese, Rondinella, Molinara



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 3 mesi d'affinamento.



750 ml



**Grado alcolico** 12,99% Vol

**Acidità totale** 5,55 g/l

**Residuo zuccherino** 1,7 g/l

**Estratto secco** 29,7 g/l

**pH** 3,37



Possiede un naso intrigante di fragola, mirtillo rosso, violetta e grafite, denotando la gioventù vivace di questo vino rosso. Al palato è rinfrescante, con una alcolicità contenuta e un tannino appena accennato e morbido che accompagna la speziatura del retrofatto.



**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 Bardolino DOC Corte Giara** è un vino rosso leggero e fresco, dove la sua struttura elegante e il profilo gustativo versatile lo rendono ideale per accompagnare una vasta gamma di piatti. Si sposa perfettamente con antipasti come salumi e formaggi freschi, e si abbina benissimo a piatti di pasta con sughi leggeri, come quelli a base di pomodoro o verdure. È un'ottima scelta anche per piatti di pesce rosso, come il tonno alla griglia, e carni bianche, come il pollo al forno o le bistecche di vitello. Inoltre, il Bardolino si presta a essere servito leggermente fresco, rendendolo un vino perfetto per i pasti estivi all'aperto.



Distribuito in Italia da

**A** ALLEGRINI  
WINE  
DISTRIBUTION