



CORTE GIARA

Chiaretto di 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

Criomacerazione sulle bucce per 12/24 ore a 10°C per estrarre il colore. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 18°C per 10 giorni. Viene svolta la fermentazione malolattica a dicembre e poi rimane in vasca d'acciaio per 3 mesi d'affinamento.



750 ml



Grado alcolico 12,29% Vol

Acidità totale 5,45 g/l

Residuo zuccherino 3,4 g/l

Estratto secco 36,7 g/l

pH 3,40



È un vino che presenta al naso note di fragola, lampone e uva spina, fresche e piacevoli. Al palato ha una bella acidità che ben si sposa con la succosità del sorso, molto bilanciato e con un retrolfatto di piccoli frutti rossi che permane a lungo nel finale.



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.



Grazie alla sua acidità vivace e alla sua leggerezza, il **Chiaretto di Bardolino Corte Giara** si abbina splendidamente a piatti estivi e leggeri. È perfetto con antipasti a base di salumi, bruschette con pomodoro fresco e insalate di mare. Il Chiaretto esalta i sapori di piatti a base di pesce, come il pesce alla griglia o alla piastra, e si sposa bene con primi piatti leggeri, come paste con sughi di pomodoro fresco o risotti alle verdure. Inoltre, si accompagna ottimamente a piatti vegetariani, insalate e pizze bianche, rendendolo un vino estremamente versatile per pranzi e cene all'aperto.



Distribuito in Italia da

A ALLEGRINI
WINE
DISTRIBUTION