



CORTE GIARA

# Valpolicella Ripasso "La Groletta"

DOC 2023



**Regione** Veneto, Valpolicella Orientale.

**Esposizione** Sud-Est

**Suolo** Molto vario, calcareo e ricco di scheletro

**Sistema di allevamento** Pergola



Corvina Veronese, Rondinella



La raccolta manuale di grappoli selezionati avviene nella seconda parte di settembre.



## Vinificazione

Prima fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata 23°C per 9 giorni.

Seconda fermentazione sulle bucce svolta a febbraio per 9/10 giorni.



## Affinamento

Permanenza per circa 4 mesi in acciaio, 11 mesi in botti di rovere di Slavonia, affinamento di 2 mesi in bottiglia.



**Grado alcolico** 14,21% Vol

**Acidità totale** 5,85 g/l

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

**Estratto secco** 36,2 g/l

**PH** 3,45



Al naso possiamo trovare ciliegie, fragole, mirtili rossi, ben supportati da note tostate e affumicate. Il palato è ricco ma rinfrescante, con tannini maturi e decisi che persistono e un retrogusto di frutta rossa e nera che prolunga il sorso.



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 Ripasso della Valpolicella Corte Giara** si abbina bene con una varietà di piatti grazie alla sua struttura ricca e al profilo aromatico complesso. Ideale con pasta al ragù, lasagne o pappardelle al cinghiale, dove la ricchezza del vino bilancia la corposità del piatto, perfetto per stufati di carne, spezzatini e piatti in umido, dove i tannini del vino aiutano a bilanciare i sapori ricchi e complessi.



750 ml  
1,5 L



Distribuito in Italia da



BEST AWARDS



JAMES SUCKLING.COM

3 times 90+

Decanter

2018 - 91 pts  
Silver Medal