



CORTE GIARA

# Valpolicella

DOC 2023



**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. 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** 5,70 g/l

**Residuo zuccherino** 2,8 g/l

**Estratto secco** 33,0 g/l

**pH** 3,42



Tipico negli aromi, con note di marasca, violetta e lampone, al palato è esuberante nell'acidità che ben bilancia una buona intensità fruttata con un tannino presente ma non invadente che accompagna il sorso. Da servire fresco.



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 Valpolicella DOC Corte Giara** si abbina splendidamente a primi piatti con sughi di carne, come lasagne e pappardelle al ragù, e a carni rosse grigliate o arrosto. È perfetto con salumi stagionati e formaggi a pasta dura, e si sposa bene con piatti della tradizione veneta come il fegato alla veneziana. Inoltre, il Valpolicella può essere apprezzato con pizze rustiche e piatti a base di funghi, esaltando i sapori terrosi e robusti di questi ingredienti.



Distribuito in Italia da

**A** ALLEGRI  
WINE  
DISTRIBUTION