



CORTE GIARA

Chardonnay Veneto

IGT 2024



Regione Veneto, Colline orientali del Lago di Garda

Esposizione Sud-Est

Suolo di natura morenica, ricco di scheletro e ben drenato

Sistema di allevamento Guyot



Chardonnay



Raccolta manuale effettuata la prima settimana di settembre.



Vinificazione

Criomacerazione sulle bucce per 24 ore a 9/10°C. In vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 14/15°C per 8/10 giorni. Viene svolta in parte fermentazione malolattica in vasca d'acciaio nei 4 mesi d'affinamento



750 ml



Grado alcolico 12,87% Vol

Acidità totale 5,90 g/l

Residuo zuccherino 1.9 g/l

Estratto secco 22.7 g/l

PH 3,23



Il naso è netto, con delicate note di mela golden e tartelletta al limone, mentre il palato è sorprendentemente fresco, molto bilanciato nel corpo e nel ritorno retrolfattivo lungo ma mai invadente. Chiude secco, lasciando un retrogusto gradevole di fiori bianchi secchi e mela.



La **vendemmia 2024** ha confermato l'importanza delle scelte agronomiche strategiche, in particolare la coltivazione in aree collinari, fondamentali per garantire qualità e sanità delle uve. Dopo un inverno mite e una primavera piovosa con temperature sotto la media, l'estate ha visto un improvviso aumento del caldo, richiedendo un'attenta gestione idrica per evitare stress alle viti. Settembre ha riportato temperature più miti e ampie escursioni termiche, favorendo la complessità aromatica. L'adozione di tecnologie di monitoraggio climatico ha permesso di ottimizzare i trattamenti e migliorare la sostenibilità. La vendemmia, iniziata a metà settembre, ha visto una maturazione equilibrata, con uve sane e di ottima qualità.



Trova perfetto abbinamento con sushi, scampi alla catalana e crostacei in genere, salmone marinato all'aneto, cous cous ai sapori d'oriente, fegato alla veneziana e, inaspettatamente, carciofi.



Distribuito in Italia da

A ALLEGRINI
WINE
DISTRIBUTION