



CORTE GIARA

# Chiaretto di Bardolino

DOC 2024



**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** 12,51% Vol

**Acidità totale** 5,50 g/l

**Residuo zuccherino** 1,4 g/l

**Estratto secco** 21.4 g/l

**PH** 3,17



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 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.



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