



CORTE GIARA

Soave

DOC 2024



Regione Veneto, Verona, Soave

Esposizione Sud-Est

Suolo Prevalentemente di origine vulcanica

Sistema di allevamento Pergola



Garganega, Chardonnay



Raccolta manuale effettuata la seconda decade di settembre.



Vinificazione

Criomacerazione sulle bucce per 15/18 ore a 10°C. In vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 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 12,69% Vol

Acidità totale 5,75 g/l

Residuo zuccherino 1,4 g/l

Estratto secco 23,5 g/l

PH 3,30



E' un vino dove la sapidità e la freschezza date dalle terre vulcaniche incontrano la delicatezza degli aromi della Garganega. Al naso sviluppa pesca bianca, mela gialla e ginestra, mentre al palato è secco, fresco e con un'interessante nota sapida che lo rende molto adatto all'abbinamento con il cibo.



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.



Il **Soave DOC Corte Giara** esalta il sapore del pesce alla griglia e dei frutti di mare, ed è un'ottima scelta per accompagnare il sushi, grazie alla sua acidità equilibrata che pulisce il palato. Si sposa bene anche con primi piatti italiani, come risotti alle verdure e pasta con sughi leggeri, specialmente quelli a base di pesce o verdure. Inoltre, è perfetto con piatti vegetariani, in particolare con insalate fresche e quiche di verdure.



Distribuito in Italia da

A ALLEGRINI
WINE
DISTRIBUTION