



CORTE GIARA

Valpolicella

DOC 2024



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 12,70% Vol

Acidità totale 5,80 g/l

Residuo zuccherino 2,4 g/l

Estratto secco 31,5 g/l

PH 3,34



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 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 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 ALLEGRINI
WINE
DISTRIBUTION