



CORTE GIARA



Amarone della Valpolicella "La Groletta"

DOCG 2022



Regione Veneto, Valpolicella Orientale.

Ubicazione I vigneti, esposti a Sud Est, sono tutti in collina, tra i 180 e i 250 metri s.l.m.

Suolo Molto vario, per lo più argilloso e ricco di scheletro

Sistema di allevamento Pergola



Verona



Corvina Veronese, Rondinella



La raccolta manuale di grappoli selezionati avviene nella seconda parte di settembre.

Appassimento In "fruttaio", con una perdita del 40% del peso delle uve.



Vinificazione

Dopo la pigiatura a fine dicembre, avviene la fermentazione in vasche di acciaio per 22/24 giorni con rimontaggi frequenti.



Affinamento

Permanenza per 5 mesi in acciaio inox, affinamento in legno per 15 mesi (metà in botti di rovere di Slavonia, metà in barrique di secondo passaggio), 6 mesi di affinamento in bottiglia.



Grado alcolico 15% Vol

Acidità totale 5,90 g/l

Residuo zuccherino 2,2 g/l

Estratto secco 33,6 g/l

pH 3,38



Al naso si aprono aromi di ciliegia nera e violetta, seguiti da note di frutta secca e tostate che evocano il passaggio in botte. In bocca, offre un'esperienza piena con un'acidità elevata che sostiene un finale persistente di frutta matura.



L'annata 2022 è stata molto diversa dalle precedenti. Siccitosa già dai mesi di febbraio e marzo che ha portato a fine primavera ad un anticipo della stagione di circa 20 gg. Il sole, il caldo eccessivo e la mancanza di pioggia hanno reso la situazione critica, solo l'irrigazione di soccorso hanno reso possibile la maturazione del grappolo. I primi giorni di agosto e le piogge cadute tra il 6 e il 13 agosto hanno portato sollievo, ribaltando il corso dell'annata. La fase di invaiatura si è velocizzata e quasi tutti i grappoli hanno potuto maturare anche grazie all'aumento dell'escursione termica notturna avvenuta nella seconda metà di agosto.



Per la sua struttura importante ma il sorso agile l'**Amarone della Valpolicella DOCG Corte Giara** si abbina a diversi piatti della nostra tradizione culinaria. Dal tradizionale risotto all'Amarone a formaggi stagionati come un Parmigiano Reggiano, per terminare con una Bistecca alla Fiorentina, la personalità di questo Amarone sarà protagonista a tavola.



750 ml
1,5 L



Distribuito in Italia da

