



CORTE GIARA

Merlot Veneto

IGT 2024



Regione Veneto, Colline di Verona

Esposizione Sud-Est

Suolo Calcareo

Sistema di allevamento Spalliera



Merlot



Raccolta manuale effettuata la prima settimana 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 4 mesi d'affinamento.



750 ml



Grado alcolico 12,82% Vol

Acidità totale 5,65 g/l

Residuo zuccherino 3,0 g/l

Estratto secco 31,2 g/l

PH 3,28



Esprime aromi intensi e fruttati, come ciliegia, prugna matura e ribes nero. Si possono percepire anche note floreali di violetta e leggere sfumature erbacee, che contribuiscono alla complessità aromatica. In bocca, il Merlot si distingue per la sua morbidezza e rotondità. I tannini sono presenti ma vellutati, rendendo il sorso piacevole e equilibrato. L'acidità è vivace, conferendo freschezza e bevibilità al vino.



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 Merlot Corte Giara si abbina perfettamente a piatti di carne bianca, come pollo alla griglia o arrosto, e carni rosse leggere, come il filetto di manzo. È ottimo anche con primi piatti a base di pasta con sughi di pomodoro o funghi, e con formaggi semi-stagionati. La sua freschezza lo rende adatto anche ad accompagnare salumi e antipasti misti.



Distribuito in Italia da

A ALLEGRINI
WINE
DISTRIBUTION