



CORTE GIARA

Chardonnay Veneto

IGT 2025



Regione Veneto, Colline orientali del Lago di Garda

Esposizione Sud-Est

Suolo di natura morenica, ricco di scheletro e ben drenato

Sistema di allevamento Guyot



Chardonnay



Raccolta manuale effettuata la prima settimana di Settembre



Vinificazione

Criomacerazione sulle bucce per 24 ore a 9/10°C. In vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 14/15°C per 8/10 giorni. Viene svolta in parte fermentazione malolattica in vasca d'acciaio nei 4 mesi d'affinamento



750 ml



Grado alcolico 13% Vol

Acidità totale 5,95 g/l

Residuo zuccherino 1,4 g/l

Estratto secco 24,3 g/l

PH 3,29



Il naso è netto, con delicate note di mela golden e tartelletta al limone, mentre il palato è sorprendentemente fresco, molto bilanciato nel corpo e nel ritorno retrolfattivo lungo ma mai invadente. Chiude secco, lasciando un retrogusto gradevole di fiori bianchi secchi e mela.



L'annata 2025 è stata caratterizzata da un andamento climatico articolato, ma nel complesso favorevole, che ha richiesto attenzione costante e scelte puntuali nel vigneto. Le buone precipitazioni invernali hanno assicurato adeguate riserve idriche, mentre una primavera fresca e instabile ha favorito uno sviluppo vegetativo graduale e una buona sanità delle uve. Dopo un avvio estivo con temperature elevate, il clima si è stabilizzato, accompagnando in modo ottimale invaiatura e maturazione. Le escursioni termiche di fine stagione e la positiva risposta delle aree collinari hanno contribuito a preservare freschezza e complessità aromatica. La vendemmia ha consentito di conferire in cantina uve sane, equilibrate e di elevato profilo qualitativo.



Trova perfetto abbinamento con sushi, scampi alla catalana e crostacei in genere, salmone marinato all'aneto, cous cous ai sapori d'oriente, fegato alla veneziana e, inaspettatamente, carciofi.



Distribuito in Italia da

A ALLEGRI
WINE
DISTRIBUTION