



CORTE GIARA

Chiaretto di Bardolino

DOC 2025



Regione Veneto, Colline orientali del Lago di Garda, Bardolino

Esposizione Sud-Ovest

Suolo Colline moreniche di origine fluvio-glaciale

Sistema di allevamento Pergola



Corvina Veronese, Rondinella, Molinara



Raccolta manuale effettuata la prima settimana di Settembre



Vinificazione

Criomacerazione sulle bucce per 12/24 ore a 10°C per estrarre il colore. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 18°C per 10 giorni. Viene svolta la fermentazione malolattica a dicembre e poi rimane in vasca d'acciaio per 3 mesi d'affinamento.



750 ml



Grado alcolico 12,21% vol

Acidità totale 5,35 g/l

Residuo zuccherino 2,7 g/l

Estratto secco 23 g/l

PH 3,24



È un vino che presenta al naso note di fragola, lampone e uva spina, fresche e piacevoli. Al palato ha una bella acidità che ben si sposa con la succosità del sorso, molto bilanciato e con un retroffatto di piccoli frutti rossi che permane a lungo nel finale.



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.



Grazie alla sua acidità vivace e alla sua leggerezza, il **Chiaretto di Bardolino Corte Giara** si abbina splendidamente a piatti estivi e leggeri. È perfetto con antipasti a base di salumi, bruschette con pomodoro fresco e insalate di mare. Il Chiaretto esalta i sapori di piatti a base di pesce, come il pesce alla griglia o alla piastra, e si sposa bene con primi piatti leggeri, come paste con sughi di pomodoro fresco o risotti alle verdure. Inoltre, si accompagna ottimamente a piatti vegetariani, insalate e pizze bianche, rendendolo un vino estremamente versatile per pranzi e cene all'aperto.



Distribuito in Italia da

A
ALLEGRI
WINE
DISTRIBUTION