



CORTE GIARA

Soave

DOC 2025



Regione Veneto, Verona, Soave

Esposizione Sud-Est

Suolo Prevalentemente di origine vulcanica

Sistema di allevamento Pergola



Garganega, Chardonnay



Raccolta manuale effettuata la seconda decade di Settembre



Vinificazione

Criomacerazione sulle bucce per 15/18 ore a 10°C. In vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 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 12,35% Vol

Acidità totale 5,60 g/l

Residuo zuccherino 2,1 g/l

Estratto secco 23,5 g/l

PH 3,28



E' un vino dove la sapidità e la freschezza date dalle terre vulcaniche incontrano la delicatezza degli aromi della Garganega. Al naso sviluppa pesca bianca, mela gialla e ginestra, mentre al palato è secco, fresco e con un'interessante nota sapida che lo rende molto adatto all'abbinamento con il cibo.



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.



Il **Soave DOC Corte Giara** esalta il sapore del pesce alla griglia e dei frutti di mare, ed è un'ottima scelta per accompagnare il sushi, grazie alla sua acidità equilibrata che pulisce il palato. Si sposa bene anche con primi piatti italiani, come risotti alle verdure e pasta con sughi leggeri, specialmente quelli a base di pesce o verdure. Inoltre, è perfetto con piatti vegetariani, in particolare con insalate fresche e quiche di verdure.



Distribuito in Italia da

A ALLEGRI
WINE
DISTRIBUTION