



CORTE GIARA

Valpolicella

DOC 2025



Regione Veneto, Colline orientali della Valpolicella

Esposizione Sud-Est

Suolo Argilloso, calcareo

Sistema di allevamento Spalliera



Corvina Veronese, Rondinella



Raccolta manuale effettuata la prima metà 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 3 mesi d'affinamento.



750 ml



Grado alcolico 12,80% Vol

Acidità totale 5,65 g/l

Residuo zuccherino 3,4 g/l

Estratto secco 31,8 g/l

PH 3,31



Tipico negli aromi, con note di marasca, violetta e lampone, al palato è esuberante nell'acidità che ben bilancia una buona intensità fruttata con un tannino presente ma non invadente che accompagna il sorso. Da servire fresco.



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 Valpolicella DOC Corte Giara si abbina splendidamente a primi piatti con sughi di carne, come lasagne e pappardelle al ragù, e a carni rosse grigliate o arrosto. È perfetto con salumi stagionati e formaggi a pasta dura, e si sposa bene con piatti della tradizione veneta come il fegato alla veneziana. Inoltre, il Valpolicella può essere apprezzato con pizze rustiche e piatti a base di funghi, esaltando i sapori terrosi e robusti di questi ingredienti.



Distribuito in Italia da

A
ALLEGRINI
WINE
DISTRIBUTION