LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Recioto della Valpolicella
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2032
Producteur	Corte Giara
Style de vin	rond, moyennement intense , doux
Appellation	DOCG Recioto della Valpolicella
Cépages	70% corvina, 30% rondinella
Alcohol percentage	99,99% vol
Description	Corte Giara est une marque lancée en 1989 par la famille Allegrini du domaine du même nom situé à Fumane (Vénétie). Cette initiative vise à étendre la gamme du domaine et par la même occasion à y introduire des cépages internationaux. Le projet a donné naissance à un assortiment de vins frais et dynamiques à déguster au quotidien, dont le goût et le prix sont plus accessibles que les vins Allegrini et avec un rapport qualité/prix plus qu'intéressant. Allegrini travaille avec les meilleurs vignerons de la région pour assurer la qualité des fruits qu'il achète chaque année. La gamme se compose de onze vins : trois blancs, un rosé, six rouges et un recioto doux.
Servir sur	vins 'd'après-repas', desserts à base de chocolat
Origine	Valpolicella, différents vignobles à une altitude moyennne de 170m, la plupart à orientation sud-est, sous-sol argileux, vignobles plantés selon le système de pergola. Densité de plantation: 3.000 pieds de vignes par hectare. Age moyen des vignes: 26 ans.
Rendement	Inconnu.
Vendange	fin septembre
Vinification	Les raisins sèchent après la récolte jusque début février dans des pièces ventilées à une température de 15° à 24°C, le processus est stoppé avant que tous les sucres ne soient transformés afin de garantir une douceur.
Elevage	5 mois en cuves inox, suivie par 15 mois en foudres de 500 litres en finalement encore 6 mois en bouteille avant la commercialisation.
Analytique	Alc: 13,40 % vol - sucre résiduel: 130,40 g/l - pH: 3,55
Production	Inconnue.