LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Corvina
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2021
Producteur	Corte Giara
Style de vin	léger, moyennement intense , sec, beau fruité, très épicé, peu de tanins, acidité bien intégrée
Appellation	IGP Veneto
Cépages	100% corvina
Alcohol percentage	12,50% 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. Le Corvina a une couleur rouge brique et un nez aux arômes fruités de fruits rouges. Bouche souple et fruitée, belle acidité.
Servir sur	charcuterie, buffet froid de viande et salades, plats végétariens, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, plats épicés, volaille sans sauce, barbecue
Origine	Collines autour de Vérone à 180-250m d'altitude. Exposition sud-est et sous-sol principalement calcaire. 3600 pieds par ha pour le Merlot, 3000 pieds par ha pour Corvina.
Rendement	70hl/ha.
Vendange	2ème semaine de septembre pour le Merlot et 1ère d'octobre pour la Corvina. Récolte manuelle
Vinification	Pas d'éraflage ; pressurage douce des grappes entières, suivie par la fermentation alcoolique à une température de 28 à 30 °C.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	4 mois en cuves inox suivie par 2 mois en bouteille avant la commercialisation.
Analytique	Alc: 12,77 % vol. - pH: 3,4
Production	-