LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Valpolicella
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2023
Producteur	Corte Giara
Style de vin	léger, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, très épicé, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Valpolicella
Cépages	75% corvina, 25% 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. La Valpolicella a une couleur rouge cerise et des arômes fruités (cerises). La structure est souple et agréablement fruitée. Vin de soif.
Servir sur	charcuterie, buffet froid de viande et salades, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, barbecue
Origine	Vignobles situés dans la région de la Valpolicella à 180-250m d'altitude, exposition sud-est. Le sol est argilo-calcaire. L'age moyen des vignes est 27 ans et la densité 3000 pieds/ha
Rendement	70 hl/ha
Vendange	récolte manuelle en septembre.
Vinification	Vinification classique sans passage en bois.
Elevage	3 mois en cuves inox avant la commercialisation.
Analytique	Alc: 12,95 % vol - acidité totale: 5,4 g/l - pH: 3,5
Production	500.000 bouteilles