LICATA
WIJNFICHE

Naam	Chardonnay
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2023
Producent	Corte Giara
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, erg fruitig, niet kruidig, een fijne mineraliteit, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGP delle Venezie
Druivensoorten	100% chardonnay
Alcohol percentage	99,99% vol
Omschrijving	Corte Giara is een wijnmerk dat in 1989 werd gelanceerd door de familie Allegrini van het gelijknamige topdomein in Fumane (Veneto). Deze stap was een antwoord op de noodzaak om het wijngamma uit te breiden, waarbij meteen ook de kans werd gegrepen om internationale druivenrassen te introduceren. Dit project heeft het levenslicht geschonken aan een gamma frisse, dynamische wijnen voor alledag die qua smaak en prijs meer toegankelijk zijn dan de wijnen onder het Allegrinilabel en die een schitterende prijs-kwaliteitverhouding hebben. Allegrini werkt samen met de beste druiventelers uit de regio om elk jaar de garantie te hebben van een hoge kwaliteit van het aangekochte fruit. Het gamma telt in totaal elf wijnen: drie witte, een rosé, zes rode en een zoete reciotowijn. Deze intensgele chardonnaywijn trakteert meteen op een sappigfruitig boeket met frisse tonen van rijp pitfruit en bloemen. Ook de smaak is fruitig waarbij de frisse zuren voor een perfecte balans in de wijn zorgen. Het is genieten tot in de lange fruitige afdronk. Een multi-inzetbare fruitkapoen voor de dagelijkse tafel.
Serveren bij	aperitief, gestoomde of gepocheerde vis, koud buffet van vis + salades, vegetarische schotels, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, gevogelte zonder saus
Oorsprong	De aangekochte chardonnaydruiven komen uit verschillende heuvelachtige wijngaarden rond Verona. Allegrini werkt al vele jaren samen met deze druivenleveranciers die de strikte kwaliteitsorders van het domein nauwgezet naleven.
Opbrengst	3000 stokken per ha 70 hl/ha
Oogst	Manuele oogst in de eerste week van september.
Vinificatie	De volledige druiventrossen worden eerst zacht geperst en daarna start de alcoholische gisting.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	Na de alcoholische gisting rust de wijn nog 4 maanden in de inox tanks en vervolgens nog 2 maanden in de fles alvorens hij wordt gecommercialiseerd.
Analytisch	13,55 % alc. vol.
Productie	200.000 flessen