LICATA
WIJNFICHE

Naam	Corvina
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2021
Producent	Corte Giara
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, nauwelijks waarneembare tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGP Veneto
Druivensoorten	100% corvina
Alcohol percentage	12,50% 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. In de robijnrode Corvina spelen de fruitige aroma's van rode vruchten duidelijk de eerste viool. Zijn smaak is bijzonder soepel met aangename kruidige toetsen. De frisse aciditeit geeft de wijn nog een bijkomende energieboost.
Serveren bij	charcuterie, koud buffet van vlees + salades, vegetarische schotels, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, kruidige schotels, gevogelte zonder saus, barbecue
Oorsprong	De druiven voor deze wijn worden gekocht van druiventelers die wijngaarden bezitten op de oostelijke oever van het Gardameer. De wijngaarden liggen gemiddeld op een hoogte van 200 meter en zijn aangeplant met een respectieve dichtheid van 3.600 wijnstokken (merlot) en 3.000 wijnstokken (corvina) per hectare. Ze hebben allemaal een goede zuidoostelijke expositie. De wijngaarden, met kalkrijke bodem, zijn in horizontaal geleide rijen aangeplant. De gemiddelde leeftijd van de wijngaarden is 26 jaar.
Opbrengst	70 hectoliter/hectare
Oogst	De merlot wordt manueel geoogst in de eerste week van september terwijl de corvina pas manuuel wordt geoogst in de eerste week van oktober.
Vinificatie	Zonder voorafgaande ontristing worden de druiventrossen in hun volledigheid zacht gekneusd. Daarna wordt de alcoholische gisting opgestart in temperatuurgecontroleerde inox tanks en deze duurt 8 à 10 dagen aan 28 à 30 °C waarbij de wijn regelmatig wordt overgepompt voor voldoende extractie. In december ondergaat al de wijn een malolactische omzetting (waardoor het harde appelzuur wordt omgezet in het zachtere melkzuur).
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	De wijn rust 4 maanden in de inox tanks en nog eens 2 maanden in de fles alvorens op de markt te worden gebracht.
Analytisch	12,77 % alc. vol. - pH: 3,4
Productie	-