LICATA
WIJNFICHE

Naam	Soave
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2020
Producent	Corte Giara
Wijnstijl	licht, subtiel, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig
Appellatie	DOP Soave
Druivensoorten	20% chardonnay, 80% garganega
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. De Soave heeft een lichtgele kleur met groene tint. Zachte ronde wijn met een intens fruitige en bloemige neus. Volle aanzet, soepele structuur en een zeer verfrissende afdronk.
Serveren bij	aperitief, vissoepen, gerookte vis, gestoomde of gepocheerde vis, koud buffet van vis + salades, asperges, vegetarische schotels
Oorsprong	De druiven worden aangekocht bij diverse druiventelers in de regio rond Verona. Al de wijngaarden bevinden zich in de betere heuvels op zo'n 150-250 meter hoogte en zijn in pergolavorm geleid. De gemiddelde leeftijd is 27 jaar. De wijngaarden hebben een vulkanische ondergrond met aanwezigheid van kalk.
Opbrengst	3000 wijnstokken per hectare - 70 hectoliter/hectare
Oogst	Manuele oogst eind augustus, begin september.
Vinificatie	De druiven worden eerst ontritst waarna ze zacht gekneusd worden. Dan krijgen de druiven een koude schilweking gedurende 16 à 18 uur aan 10° C. Daarna volgt de persing en de alcoholische gisting die 8 à 10 dagen duurt in temperatuurgecontroleerde inox tanks aan 15° C. Vervolgens ondergaat een deeltje van de wijn malolactische omzetting (waardoor het harde appelzuur wordt omgezet in het zachtere melkzuur).
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	De wijn rust na de gisting nog 4 maanden in de inox tanks en daarna nog eens 2 maanden in de fles alvorens hij op de markt wordt gebracht.
Analytisch	12,88 % alc. vol. - residuele suikers: 3,5 gram/liter - totale aciditeit: 5,40 gram/liter - pH: 3,32
Productie	-