LICATA
WIJNFICHE

Naam	Valpolicella
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2023
Producent	Corte Giara
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, erg fruitig, redelijk kruidig, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Valpolicella
Druivensoorten	75% corvina, 25% rondinella
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. De kersenrode Valpolicella trekt volop de fruitkaart en biedt zowel in de geur als in de smaak karrevrachten rood fruit. De rijpe zachte tannines zorgen voor een soepele algemene structuur. Een bijzonder prijsgunstige drinkwijn voor elke dag.
Serveren bij	charcuterie, koud buffet van vlees + salades, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, barbecue
Oorsprong	Heuvelachtige wijngaarden verspreid over de Valpolicella-appellatie op hoogtes van 180 tot 250 meter. De wijngaarden hebben allemaal een zuidoostelijk gerichte helling en zijn in pergolavorm geleid. De bodem bevat vooral klei en kalk. De gemiddelde leeftijd van de wijngaarden is 27 jaar en de gemiddelde plantdichtheid is 3.000 wijnstokken per hectare.
Opbrengst	70 hl per hectare
Oogst	Handmatige oogst in september.
Vinificatie	Eerst worden de druiventrossen ontrist waarna de druiven zacht gekneusd worden. Ten slotte 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).
Opvoeding	Na de gisting rust de wijn nog 3 maanden in inox tanks alvorens hij op de markt wordt gebracht.
Analytisch	12,95 % alc. vol. - totale aciditeit: 5,4 g/l - residuele suikers: 4 g/l - pH: 3,5
Productie	500.000 flessen