



CORTE GIARA



VALPOLICELLA RIPASSO DOC LA GROLETTA 2019



Valpolicella Ripasso D.O.C.



Corvina Veronese 70%, Rondinella 30%



Regione Veneto

Area Zona collinare della Valpolicella

Altitudine 180/250 m s.l.m.

Esposizione Sud/Est

Tipologia di terreno Molto vario per lo più calcareo e ricco di scheletro

Sistema di allevamento Pergola

Età media delle viti 33 years

Densità di impianto About 3,000 vines/Ha (1,214 vines/acre)



Vendemmia Effettuata manuale nella seconda metà di settembre

Pigiatura Soffice, dell'uva diraspata

Fermentazione Prima fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata. Seconda fermentazione sulle bucce svolta a febbraio



Temperatura di fermentazione 1° fermentazione: 23/28°C 2° fermentazione: 15-19°C



Durata di fermentazione 1° fermentazione: 9 giorni con rimontaggi giornalieri periodici. 2° fermentazione: 9-10 giorni con rimontaggi giornalieri periodici

Affinamento Permanenza per circa 4 mesi in acciaio, 11 mesi in botti di rovere di Slavonia, affinamento di 2 mesi in bottiglia



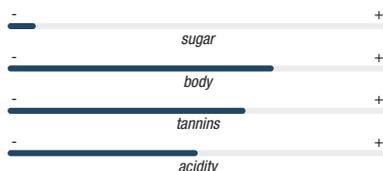
Grado alcolico 13.74% Vol

Acidità totale 5.75 g/l

Residuo zuccherino 5.5 g/l

Estratto secco 39.5 g/l

pH 4.45



La vendemmia 2019 è iniziata a metà settembre e si è conclusa a metà ottobre, riportandoci ad un calendario di raccolta più "classico" rispetto a quelli degli ultimi anni. Nel complesso è stata un'annata caratterizzata da un inverno mite. Solo in alcune notti di gennaio si è scesi sotto gli 0°C, mentre si sono registrate giornate con picchi di 10°C sia a inizio dicembre che a inizio gennaio. I terreni sono così rimasti "lavorabili" e ne abbiamo approfittato per arieggiarli con una ripuntatura superficiale. Tra la fine di marzo e l'inizio di aprile le temperature si sono assestate sopra i 10°C ed è iniziato il nuovo ciclo vegetativo della vite. L'assenza di piogge importanti durante il germogliamento ha ridotto considerevolmente l'azione del principale patogeno: la peronospora. A maggio lo scenario è cambiato repentinamente, con fenomeni piovosi e temperature molto basse, praticamente invernali. La vera differenza l'ha fatta l'estate, in particolare nei nostri vigneti di collina e alta collina, dove le temperature sono rimaste sotto i 30/32°C. Anche per questo ci aspettiamo vini di eccezionale finezza ed eleganza.



La tradizionale tecnica del Ripasso dona una grande espressività fruttata a questo vino che mette in luce una grande componente fruttata che ha nella dolcezza il tratto distintivo. La ciliegia bendatura lascia gradualmente spazio alle note speziate e di erbe fini che ritroviamo in un sorso di buona pienezza e grande versatilità a tavola.



ciliegia



note speziate



erbe fini



Le creazioni semplici della cucina mediterranea, soprattutto i piatti di pasta e le zuppe di stagione, appetitose entrate tra cui il lardo e bruschetta calda con olio extra vergine di oliva, prosciutti e salumi.



Si consiglia di servire ad una temperatura di 15-16°C.

750 ml • 1,5 L



JAMES SUCKLING.COM

2 times 90+

Decanter
WORLD WINE AWARDS

2018 - 91 pts Silver medal