

Nom	Corvinone
Millésime	2022
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2037
Producteur	Corte Quaiaara
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, très minéral, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Verona
Cépages	100% corvinone
Pourcentage d'alcool	14,50% vol
Description	Corte Quaiaara, c'est l'histoire de Giovanni Montresor, vigneron passionné et passionnant, qui se lance en 2013 dans un projet que certains qualifiaient d'utopique. Les vins de Giovanni ne sont pas conventionnels. C'est peut-être la meilleure façon de les présenter. Chacun de ses vins a une signification précise et est le résultat d'un choix qui se renouvelle millésime après millésime et qui lui donne le courage et l'enthousiasme de poursuivre son travail. Le sol de la région est extrêmement complexe en raison de son origine glaciaire. Il contient des minéraux en abondance tout en étant pauvre en nutriments. C'est un type de sol qui permet à la vigne de donner le meilleur d'elle-même et qui, en même temps, marque les vins avec la réminiscence du glacier présent dans la région il y a un millier d'années. Le Corvinone dévoile une robe rouge rubis intense et un bouquet singulier dominé par des arômes de fleurs de câpres, signature distinctive de ce cépage. En bouche, la saveur évolue avec grâce, atteignant son apogée en une finale persistante, sublimée par la minéralité des sols calcaires. Dès l'attaque, des notes de sous-bois s'entrelacent avec des accents tertiaires fascinants et complexes. Des touches d'olives noires mûres et d'herbes méditerranéennes apportent profondeur et caractère, tandis que des tanins soyeux rappellent la texture délicate et croquante des baies de Corvinone. Malgré une fermentation spontanée et une macération prolongée de plus de cinq mois, le vin conserve une pureté exemplaire, véritable reflet du travail minutieux et rigoureux mené au sein de la cave. Un chef-d'œuvre d'équilibre et de précision, né d'un savoir-faire exceptionnel.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, agneau, volaille sauvage (canard...)
Origine	S. Giorgio in salici (Sona). Altitude : 200 m. Exposition sud-ouest. Sol calcaire d'origine wurmienne. Guyot simple. Âge moyen des vignes : 30 ans.
Rendement	9.500 pieds/ha - 50 q/ha
Vendange	Récolte manuelle début octobre.
Vinification	Pas de pressurage. Egrapage et un fermentation spontanée de 5 mois avec macération pelliculaire.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	9 mois en anfores.
Analytique	Acidité totale : 6,10 g/l - sucres résiduelles : 1,6 g/l - pH : 3,39
Production	1.500 bouteilles 0.75

