

Nom	Goldtraminer
Millésime	2019
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2029
Producteur	Corte Quaiara
Style de vin	rond, puissant, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, belle minéralité, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Verona
Cépages	100% goldtraminier
Pourcentage d'alcool	14,00% vol
Description	Corte Quaiara, 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 Goldtraminer se présente dans une couleur dorée, gold, qui rappelle le nom choisi par Rigotti dans les années 1970. Les arômes sont puissants, intenses. Ils commencent par des notes exotiques et florales, puis évoluent vers les agrumes et les notes tertiaires. En bouche, il est chaleureux et enveloppant, où les fruits secs et les fleurs vous transportent dans un voyage complexe. Le litchi mûr domine. A associer et à mettre en valeur avec des plats structurés et importants. A partager avec des personnes de grande connaissance...et de profonde sagesse.
Servir sur	terrines, volaille sans sauce, viande blanche sans sauce, fromages puissants ou vieillis, vins 'd'après-repas', fromages bleus
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
Vendange	Vendanges manuelles fin septembre.
Vinification	Pas de pressurage. Egrapage et un fermentation spontanée de 30 jours à température contrôlée à 16 degrés avec macération pelliculaire. Vinification en inox et puis 4 à 5 de bouteille.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Analytique	Acidité totale : 5,94 g/l - Sucres résiduels : 1,9 g/l - pH : 3,34
Production	1.200 bouteilles

