

FICHE D'ARTICLE

Nom	Merlot Corvina
Millésime	2018
Producteur	Corte Giara
Style de vin	léger, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	IGP Veneto
Cépages	40% corvina, 60% merlot
Description	<p>Corte Giara est une marque lancée en 1989 par la famille Allegrini du domaine du même nom situé à Fumane (Vénétie). Cette initiative vise à étendre la gamme du domaine et par la même occasion à y introduire des cépages internationaux.</p> <p>Le projet a donné naissance à un assortiment de vins frais et dynamiques à déguster au quotidien, dont le goût et le prix sont plus accessibles que les vins Allegrini et avec un rapport qualité/prix plus qu'intéressant. Allegrini travaille avec les meilleurs vignerons de la région pour assurer la qualité des fruits qu'il achète chaque année. La gamme se compose de onze vins : trois blancs, un rosé, six rouges et un recioto doux.</p> <p>Le Merlot-Corvina a une couleur rouge brique et un nez aux arômes fruités de fruits rouges. Bouche souple et fruitée, belle acidité.</p>
Servir sur	apéritif, buffet froid de viande et salades, plats végétariens, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, plats épicés, barbecue
Origine	Collines autour de Vérone à 180-250m d'altitude. Exposition sud-est et sous-sol principalement calcaire. 3600 pieds par ha pour le Merlot, 3000 pieds par ha pour Corvina.
Rendement	70hl/ha.
Vendange	2ème semaine de septembre pour le Merlot et 1ère d'octobre pour la Corvina. Récolte manuelle
Vinification	Pas d'éraflage ; pressurage douce des grappes entières, suivie par la fermentation alcoolique à une température de 28 à 30 °C.
Elevage	4 mois en cuves inox suivie par 2 mois en bouteille avant la commercialisation.
Analytique	Alc: 12,77 % vol. - pH: 3,4
Production	-
Potentiel de garde	Jusque fin 2022

