

Nom	Merlot Corvina
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2028
Producteur	Corte Giara
Style de vin	léger, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Veneto
Cépages	40% corvina, 60% merlot
Pourcentage d'alcool	12,50% vol
Description	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. 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. Le Merlot-Corvina a une couleur rouge brique et un nez aux arômes fruités de fruits rouges. Bouche souple et fruitée, belle acidité.
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	70 hl/ha
Vendange	Première partie du mois de septembre. 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: 12,58% vol

