

Nom	Morain
Millésime	2021
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2031
Producteur	Corte Quaiara
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, plutôt minéral, peu de tanins, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Verona
Cépages	100% garganega
Pourcentage d'alcool	13,00% 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 Morain a une couleur orangée et un nez riche sur des notes fumées, avec ce petit côté de gueuze. La bouche est complexe et la structure longue et fine, avec de petits tanins typiques aux vins blancs de longue macération. A découvrir absolument !
Servir sur	poissons avec sauce, volaille sans sauce, volaille avec de la sauce, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce
Origine	S. Giorgio in salici (Sona). Altitude 150 - 250 m. Exposition sud-ouest. Sol calcaire. Âge moyen des vignes : 40 ans.
Rendement	4.500 pieds/ha
Vendange	Vendanges manuelles en octobre.
Vinification	Pressurage doux des raisins égrappés. Fermentation de 10-12 jours à température contrôlée à 16 degrés avec macération pelliculaire. Macération de près d'un an en amphore, puis affinement de 8 mois en bouteille.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	10 mois en amphore et 8 mois en bouteille.
Production	1.400 bouteilles

