

Nom	Petit Verdot
Millésime	2021
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2036
Producteur	Corte Quaiara
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, légèrement épicé, notes boisées subtiles, plutôt minéral, riche en tanins, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Verona
Cépages	100% petit verdot
Pourcentage d'alcool	13,50% 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 Petit Verdot a une robe rouge profond et un nez de fruits intense. La bouche présente des tannins qui se font sentir, mais toujours de manière élégante. L'acidité de 2021 confère au vin une buvabilité et une extrême longueur. Des premières notes de sous-bois, on passe de plus en plus à des notes florales et balsamiques, avec un croisement d'épices tout en gardant une verve nerveuse et amusante. Pour les amateurs avertis.
Servir sur	viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard...), gibier, vins 'd'après-repas'
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 30 jours à température contrôlée à 16 degrés avec macération pelliculaire.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	12 mois de foudres.
Analytique	Acidité totale : 6,30 g/l - sucres résiduelles : 1,7 g/l - pH : 3,42
Production	1.500 bouteilles 0.75L

