

Nom	Soave
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2028
Producteur	Corte Giara
Style de vin	léger, léger / subtil, sec, très peu fruité, peu épicé
Appellation	DOC Soave
Cépages	20% chardonnay, 80% garganega
Pourcentage d'alcool	13,00% 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 Soave a une couleur jaune léger aux reflets verts. Vin rond et souple, nez fruité et floral. Approche pleine, structure souple et finale très fraîche.
Servir sur	apéritif, soupes de poisson, poissons fumés, poissons à la vapeur ou pochés, buffet froid de poisson et salade, asperges, plats végétariens
Origine	Verona, exposition sud-est, 150-250m d'altitude. Sous-sol volcanique, présence calcaire
Rendement	3000 pieds/ha - 70 hl/ha
Vendange	Récolte manuelle fin septembre
Vinification	Vinification classique en cuves inox.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	4 mois en cuves inox suivie par 2 mois en bouteille avant la commercialisation.
Analytique	Alc: 12,88 % vol - sucre résiduel: 3,5 g/l
Production	-

