

|                          |                                                                                                           |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Naam</b>              | Campo al Salice                                                                                           |
| <b>Jaartal</b>           | 2022                                                                                                      |
| <b>Bewaarpotentieel</b>  | Tot eind 2037                                                                                             |
| <b>Producent</b>         | Corte Quaiara                                                                                             |
| <b>Wijnstijl</b>         | medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, weinig kruidig, heel mineraal, mooi geïntegreerde zuren |
| <b>Appellatie</b>        | IGT Verona                                                                                                |
| <b>Druivensoorten</b>    | 100% garganega                                                                                            |
| <b>Alcoholpercentage</b> | 13,00% vol                                                                                                |

**Omschrijving**

Corte Quaiara is het resultaat van de passie en visie van Giovanni Montresor, een toegewijde wijnmaker die in 2013 een project begon dat door sommigen als utopisch wordt beschouwd. Giovanni's wijnen zijn allesbehalve conventioneel, wat misschien wel de beste manier is om ze te omschrijven. Elke wijn draagt een specifieke betekenis en is het resultaat van zorgvuldig doordachte keuzes die elk jaar opnieuw worden geëvalueerd. Deze voortdurende vernieuwing geeft Giovanni de moed en het enthousiasme om zijn werk met toewijding voort te zetten.

De bodem van de regio is zeer complex vanwege de glaciale oorsprong. Ooit bedekt door gletsjers, bevat de grond een rijkdom aan mineralen maar weinig voedingsstoffen. Deze unieke combinatie stelt de wijnstokken in staat om hun volledige potentieel te bereiken en geeft de wijnen een karakter dat herinnert aan de gletsjer die duizenden jaren geleden door de regio trok.

Campo al Salice heeft een heldere strogele kleur. In de neus aroma's van wilde bloemen, lindebloesem, sinaasappelbloesem en wit fruit. In de mond, frisheid gecombineerd met aanhoudende minerale tonen. In de afdronk vervagen de citrustonen ten gunste van rijp geel fruit.

|                       |                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Serveren bij</b>   | schaal- en schelpdieren, gestoomde of gepocheerde vis, visbereidingen met saus, asperges, gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus                                                                 |
| <b>Oorsprong</b>      | S. Giorgio in salici (Sona). Hoogte 150 - 250 m. Zuidwestelijke ligging. Wurmian kalksteen bodem. Enkele pergola. Gemiddelde leeftijd van de wijnstokken: 40 jaar.                                     |
| <b>Opbrengst</b>      | 4.500 planten/ha                                                                                                                                                                                       |
| <b>Oogst</b>          | Manuele oogst en octobre.                                                                                                                                                                              |
| <b>Vinificatie</b>    | Zachte persing van ontsaalde druiven. Gisting gedurende 10-12 dagen bij een gecontroleerde temperatuur van 16°C. Bijna een jaar gerijpt in roestvrijstalen vaten, daarna 8 maanden gerijpt in de fles. |
| <b>Flesafsluiting</b> | natuurkurk                                                                                                                                                                                             |
| <b>Opvoeding</b>      | 10 maanden in inox en 8 maanden in fles.                                                                                                                                                               |
| <b>Analytisch</b>     | Totale zuurgraad: 5,85 g/l                                                                                                                                                                             |

