

Naam	Corvinone
Jaartal	2022
Bewaarpotentieel	Tot eind 2037
Producent	Corte Quaiara
Wijnstijl	medium-vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, heel mineraal, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGT Verona
Druivensoorten	100% corvinone
Alcoholpercentage	14,50% 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. De Corvinone heeft een intense robijnrode kleur en een verfijnd bouquet met de karakteristieke aroma's van kappertjesbloemen, typisch voor deze druivensoort. In de mond toont de wijn zich elegant, met een lange, minerale afdronk die het kalkrijke terroir prachtig tot uiting brengt. Aardse tonen van bosgrond smelten samen met complexe tertiaire nuances. Accenten van zwarte olijven en mediterrane kruiden zorgen voor diepgang, terwijl zijdezachte tannines de delicate, krokante textuur van de Corvinone-druiven prachtig weerspiegelen. Ondanks een spontane fermentatie en een maceratie van meer dan vijf maanden behoudt deze wijn een opmerkelijke zuiverheid. Een pure expressie van nauwgezet vakmanschap en precisie in de kelder.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, lams- en schapenvlees, pluimwild
Oorsprong	S. Giorgio in Salici (Sona). Ligging op 200 meter hoogte. Zuidwestelijke expositie. Kalkrijke bodem van Würmiaanse oorsprong. Enkelvoudige Guyot. Gemiddelde leeftijd van de wijnstokken: 30 jaar.
Opbrengst	9.500 wijnstokken/ha - 50 q/ha
Oogst	Manuele oogst begin oktober.
Vinificatie	Geen persing. Ontsteling gevolgd door een spontane fermentatie van vijf maanden met schilweking.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	9 maanden in amforen.
Analytisch	Totale aciditeit : 6,10 g/l - restdsuikers : 1,6 g/l - pH: 3,39

