

|                          |                                                                                                                                |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Naam</b>              | Goldtraminer                                                                                                                   |
| <b>Jaartal</b>           | 2019                                                                                                                           |
| <b>Bewaarpotentieel</b>  | Tot eind 2029                                                                                                                  |
| <b>Producent</b>         | Corte Quaiara                                                                                                                  |
| <b>Wijnstijl</b>         | vol, krachtig, droog, heerlijk fruitig, een tikkeltje kruidig, fijne mineraliteit, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren |
| <b>Appellatie</b>        | IGT Verona                                                                                                                     |
| <b>Druivensoorten</b>    | 100% goldtraminier                                                                                                             |
| <b>Alcoholpercentage</b> | 14,00% 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.

De Goldtraminer heeft een schitterende gouden kleur, passend bij de naam die Rigotti in de jaren '70 koos. De aroma's zijn krachtig en intens, met een aanzet van exotische en bloemige tonen die overgaan in citrus en tertiaire nuances. In de mond is hij warm en vol, met hints van gedroogd fruit en bloemen die zorgen voor een complex smaakpalet. Rijpe lychee speelt de hoofdrol. Perfect bij rijke, verfijnde gerechten. Een wijn die elke liefhebber en kenner weet te verleiden!

|                       |                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Serveren bij</b>   | terrines, gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus, krachtige of belegen kaas, wijn om van te genieten na de maaltijd, schimmelkazen                                              |
| <b>Oorsprong</b>      | S. Giorgio in salici (Sona). Hoogte: 200 m. Zuidwestelijke ligging. Kalkrijke grond van Wurmische oorsprong. Enkele Guyot. Gemiddelde leeftijd van de wijnstokken: 30 jaar.           |
| <b>Opbrengst</b>      | 9.500 planten/ha                                                                                                                                                                      |
| <b>Oogst</b>          | Manuele oogst eind september.                                                                                                                                                         |
| <b>Vinificatie</b>    | Geen persing, maar ontsteling gevolgd door een spontane vergisting van 30 dagen bij 16°C, met schilcontact. Vinificatie in roestvrij staal, gevolgd door 4 tot 5 maanden flesrijping. |
| <b>Flesafsluiting</b> | natuurkurk                                                                                                                                                                            |
| <b>Analytisch</b>     | Totale aciditeit: 5,94 g/l - restsuiker: 1,9 g/l - pH: 3,34                                                                                                                           |
| <b>Productie</b>      | 1.200 flessen                                                                                                                                                                         |

