

Naam	Petit Verdot
Jaartal	2021
Bewaarpotentieel	Tot eind 2036
Producent	Corte Quaiara
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, subtiele houttoets, vrij mineraal, mondvullende tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGT Verona
Druivensoorten	100% petit verdot
Alcoholpercentage	13,50% 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 Petit Verdot heeft een diepe robijnrode kleur en verleidelijke aroma's van rijp fruit. In de mond komen de aanwezige tannines prachtig tot hun recht, altijd verfijnd en elegant. De frisse zuurgraad van de jaargang 2021 zorgt voor een uitstekende balans, met een opmerkelijke drinkbaarheid en een lange, indrukwekkende afdronk. Aardse tonen maken geleidelijk plaats voor florale en balsamische accenten, subtiel verrijkt met een vleugje kruidigheid. Het geheel blijft levendig en speels, perfect voor de ervaren wijnliefhebber.

Serveren bij	rood vlees met saus, pluimwild, pelswild, wijn om van te genieten na de maaltijd
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 30 dagen bij een gecontroleerde temperatuur van 16 graden, met schilweking.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	12 maanden in eiken vaten.
Analytisch	Totale aciditeit: 6,30 g/l - restsuikers: 1,7 g/l - pH : 3,42
Productie	1.500 flessen (0,75L)

