

2016

# Jèma

Corvina Veronese

Indicazione Geografica Tipica



# CESARI

FINE WINES OF VERONA

**Zona di produzione:** zone pianeggianti nella zona di Sant'Ambrogio di Valpolicella.

**Superficie vitata:** 5 ettari.

**Sesto di impianto:** pergola veronese.

**Suolo:** Il terreno di origine morenico-alluvionale, con un primo strato caolinico, cui segue uno strato di ciottoli e pietre che garantiscono un ottimo drenaggio.

**Uvaggio:** 100% Corvina.

Il nostro interesse per il territorio e il nostro desiderio di presentare le caratteristiche e la peculiarità dei nostri vitigni autoctoni a un vasto pubblico ci ha spinti a creare questo prodotto iconico. Un viaggio sensoriale alla scoperta dei sentori primari tipici dei vini della nostra terra.

## Andamento climatico 2016

L'annata 2016 in Valpolicella è stata caratterizzata da un inverno freddo ma secco, ad eccezione di un piccolo evento nevoso. La primavera è stata fresca e piovosa fino a maggio. L'estate non ha registrato temperature molto elevate ed è stata seguita da un autunno piacevole con temperature sopra le medie stagionali e una buona ventilazione, precisamente nei mesi cruciali per uno sviluppo fenolico ottimale.

Il precoce germogliamento ha subito un rallentamento nello sviluppo della fioritura dovuto alle abbondanti precipitazioni di maggio e giugno. La stagione si è stabilizzata in luglio con temperature non superiori ai 35°C. Queste temperature ottimali hanno consentito alla vigna di riequilibrare il suo ciclo di sviluppo e di affrontare la fase dell'invaiaitura con vigore. Dalla seconda metà di agosto fino alla vendemmia, il clima è rimasto stabile con una buona escursione termica tra il giorno e la notte, specialmente nelle zone collinari.

## Produzione

Per esaltare le caratteristiche di questo prodotto, è stato necessario, durante la fase di invaiatura, praticare un ulteriore diradamento dei grappoli e una maturazione avanzata sino a fine ottobre.

Le uve sono state vendemmiate con cura e poste in cassetta per un appassimento di 20 giorni. La macerazione fermentativa è durata circa 20 giorni. Dopo la svinatura è seguita la fermentazione malolattica completa. L'affinamento in legni francesi di piccola capacità si è protratto per 18 mesi, a cui è seguito un assemblaggio in botte per 6 mesi e successivo affinamento per ulteriori 8/12 mesi in bottiglia ne completa le caratteristiche organolettiche.

# CESARI

FINE WINES OF VERONA

2016

## Jèma

Corvina Veronese

Indicazione Geografica Tipica

### Caratteristiche organolettiche

Dal colore vivo, rosso porpora. Sprigiona un bouquet di frutti rossi e ciliegia macerata con note lievemente tostate con evidenze di cacao, caffè e pepe nero. Al gusto è morbido, pieno ed armonico, di ottima lunghezza e persistenza.

### Abbinamento e servizio

Si abbina perfettamente a cacciagione, carne grigliata e allo spiedo oltre che a formaggi molto stagionati. Ideale come vino conviviale. Da servire alla temperatura di 18-20°C.

**Durata della conservazione in bottiglia:** 8 anni.



### Dati analitici

Alcol: **13,50%**

Acidità totale: **5,35 g/l**

Acidità volatile: **0,40 g/l**

Estratto secco netto: **26,00 g/l**

Zuccheri riduttori: **5,00 g/l**

### Seguici su



Cesari Vineyard



Gerardo Cesari



Gerardo Cesari S.p.A. S.U.

L'assunzione di bevande alcoliche è sconsigliata alle donne in stato di gravidanza, ai bambini, agli anziani ed ai malati. Può ridurre la capacità di condurre automezzi. Ne è vietata la vendita/somministrazione ai minorenni. Contiene Solfiti.

