



CORTE ADAMI

SOAVE D.O.C.



Vigneto: di proprietà, sito a Soave nello storico cru di Castelcerino, ad una altitudine di 350 m.

Età media delle vigne: 35 anni

Ceppi per ettaro: 3.000

Esposizione: Sud-Est

Terreni: con substrato di origine vulcanica, adagiato su concrezioni tufacee

Uve impiegate: Garganega e Trebbiano di Soave

Resa per ettaro: 100 per ettaro

Vinificazione: una volta eseguita la pigia-diraspatura delle uve, queste vengono pressate in maniera soffice in riduzione d'ossigeno e poste a macerare a freddo (circa 14°gradi) per una notte. La fermentazione alcolica avviene in recipienti d'acciaio, a temperatura controllata, ed il vino sosta a contatto con i suoi lieviti e le sue fecce fini per circa due mesi. Dopo tale data viene posto in bottiglia e quindi stoccato per l'affinamento.

Dati analitici:

Grado alcolico: 12,50 % Vol.

Residuo zuccherino: 5,20 gr/l

Acidità totale: 6,50 gr/l

Nella carta dei vini: Soave D.O.C. (Garganega e Trebbiano di Soave) - Azienda Vitivinicola CORTE ADAMI

Descrizione e caratteristiche organolettiche: L'essenza della Garganega.

Potremmo definire così questo Soave in cui le note tipiche del vitigno, riscontrate sia in bocca che al naso, acquisiscono un taglio moderno senza peraltro snaturare la loro origine. Un vino semplice, serbevolissimo, gradevole ed in grado di non stancare mai.

Esempio didattico di un Soave territoriale, in cui le note olfattive tipiche del vitigno (fiori bianche, frutta a polpa bianca ed agrumi su tutti) si sposano con

la mineralità del territorio e le sue infinite sfumature. Alla vista si presenta con un bel giallo paglierino con alcuni riflessi verdognoli mentre al naso la sua intensità e la sua fragranza rimandano ai riconoscimenti olfattivi testé descritti. La bocca è piena e composita, elegante e fresca, così come la sua persistenza aromatica ed il suo finale risultano di tutto rispetto. Vino eclettico e versatile dal punto di vista degli abbinamenti, che predilige preparazioni in cui la carica untuosa del piatto si fonde con l'elevata acidità del prodotto, bilanciando la bocca in maniera assolutamente perfetta. A questi si aggiungano i classici fritti, involtini e scaloppine nonché formaggi teneri dal marcato sapore di latte. Imperdibile gustato fresco da solo nei caldi estivi.

AZIENDA VITIVINICOLA **CORTE ADAMI** s.a. di Adami Andrea e Viviani Luigina

Via Circonvallazione Aldo Moro n. 32

37038 SOAVE (Verona) Italy

Tel./Fax +39-045-6190218

mail: info@corteadami.it