



CORTE ADAMI

AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G.



Vigneto: di proprietà, sito nel comune di San Martino Buon Albergo nella fattoria di Mezzomonte, in località Ferrazze

Età media delle vigne: 40 anni

Ceppi per ettaro: 3.000

Esposizione: Sud, Sud-Ovest

Terreni: ricchi di componenti argillose e con scheletro calcareo

Uve impiegate: selezione particolare di Corvina, Corvinone e Rondinella soggette ad appassimento

Resa in quintali: 70 per ettaro

Vinificazione: dopo una rigorosissima cura e selezione in vigneto ed una raccolta a mano in piccole cassette, le uve Corvina, Corvinone e Rondinella vengono poste ad appassire in locali asciutti e ben areati. Durante il periodo di appassimento viene fatta una frequente cernita manuale dei grappoli al fine di selezionare solo i migliori acini atti a divenire Amarone. La Vinificazione e la fermentazione avvengono in acciaio a temperatura controllata per circa 30-35 giorni mentre la successiva fermentazione malolattica avviene naturalmente in botti di legno da 5 Hl. A cadenza mensile viene effettuato il batonnage. Ultimato il ciclo di lavorazione, il vino sosta nei tonneaux per altri due anni.

Dati analitici:

Grado alcolico: 15,5% Vol.

Residuo zuccherino: 6,50 gr/l

Acidità totale: 6,1 gr/l

Nella carta dei vini: Amarone della Valpolicella D.O.C.G. - Azienda Vitivinicola CORTE ADAMI

Descrizione e caratteristiche organolettiche: L'unione fa la forza. Una forza espressiva, di carattere, di frutto, di estratto.

Una forza nel contempo delicata ed aggraziata, in grado di sorprendere per la sua estrema eleganza. Un vino in cui suadenze fruttate e speziate rincorrono note dolci e profonde. Un vino da bere.

La profondità del vino si palesa già alla vista con il suo colore rosso

bluaceo, intenso, quasi sanguigno. Al naso si presenta con una struttura aromatica di ineguagliabile finezza e complessità: note di visciola matura rincorrono echi di fiori rossi appassiti, di spezie dolci orientali, di cioccolato e, soprattutto, di liquirizia. In bocca la sua imponenza alcolica sembra tuffarsi dentro un'incredibile eleganza e finezza, integrandosi perfettamente con le note gliceriche e tanniche del vino sostenute da un'acidità di tutto rispetto. Il finale è tradizionalmente secco, senza compromessi zuccherini, tannico, avvolgente e, soprattutto, lunghissimo.

E' più un vino sia da meditazione sia da abbinamento. Va bevuto solo, con attenzione, con propensione d'ascolto, con rispetto. Tuttavia si sposa egregiamente con formaggi stagionati e piatti di carne ottenuti con cotture lentissime, carichi di intingoli, oltre che con la selvaggina da pelo della tradizione.

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

Via Circonvallazione Aldo Moro n. 32

37038 SOAVE (Verona)

Tel./Fax +39-045-6190218

mail: info@cortheadami.it