



## CORTE ADAMI

### SPUMANTE BRUT ROSE' "ROSA CROINA"



**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 minerali ed argillose e con scheletro calcareo

**Uve impiegate:** Corvina in purezza ("Croina" nel dialetto locale)

**Resa in quintali:** 100 per ettaro

**Vinificazione:** Dopo la consueta pigia-diraspatura, le uve Corvina vengono pressate in maniera soffice ed in assenza di ossigeno quindi fatte macerare a freddo per circa 10 ore. La fermentazione alcolica avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata (circa 15° gradi), cui segue la presa di spuma in autoclave, che si protrae per due mesi e mezzo. Dopo l'imbottigliamento il vino sosta in bottiglia per circa un mese.

**Dati analitici:**

Grado alcolico: 12,00% Vol.

Residuo zuccherino: 10,00 gr/l

Acidità totale: 6,50 gr/l

**Nella carta dei vini:** 'Rosa Croina' Spumante Brut Rosé - Azienda Vitivinicola CORTE ADAMI

**Descrizione e caratteristiche organolettiche:** Rosso cupo, rosso rubino, rosso vermiglio, rosé. L'élite dei profumi e degli aromi si incontra in questo spumante dal taglio moderno ma dalla struttura antica. Una diversa interpretazione delle uve veronesi, un nuovo modo di esaltarne le speciali caratteristiche. Spremiture soffici, contatti lievi con le bucce, piccoli gesti amorosi. Gocce d'essenza tinte di rosa.

Alla vista questo Rosé si offre in tutta la sua bellezza con un colore rosato carico che rimanda alla buccia di cipolla mentre al naso profonde la sua eleganza e la sua struttura in marcate note di lampone e rosa, estremamente delicate ed eleganti. L'impatto in bocca è di tutto rispetto e rimanda direttamente al vitigno di origine, senza contaminazioni eccessive da parte degli zuccheri residui. La sua freschezza bilancia appieno il tono alcolico e zuccherino, conferendo al vino estrema serbevolezza e godibilità. Incredibile il suo finale di bocca e la sua persistenza, decisamente sopra le righe per il comparto dei Rosé, e la sua spuma fittissima e sottile.

Vastissima la sua abbinabilità ai cibi di varia struttura: dagli antipasti a base di pesce, alle minestre e paste ben condite sino alla carne bianca in casseruola. Da non perdere con piatti a base di pesce (zuppe, brodetti, etc.) in cui intingoli e aromaticità richiedono la presenza di una carica strutturale tipica dei vini rossi e nel contempo di un impatto acido in grado di bilanciare la grassezza residuale dei cibi.

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@corteadami.it](mailto:info@corteadami.it)