



CORTE ADAMI

GUIDE NAZIONALI

2015

CORTE ADAMI



CORTE ADAMI

Pubblicazione SLOW WINE
Luogo ITALIA
Data 2015

Pubblicazione VINIBUONI D'ITALIA – TOURING EDITORE
Luogo ITALIA
Data 2015



VIGNE - A Castelcerino, nella zona classica, nell'area di un vulcano spento vengono coltivati circa 10 ettari di garganega e trebbiano di Soave con metodi sempre più naturali e meno invasivi. Le storiche pergole, a 350 metri di altitudine, godono di escursioni termiche importanti e affondano le radici nel terreno tufaceo-vulcanico che dà carattere e longevità ai vini. Sui terreni calcarei di Mezzomonte di Montorio si trovano le varietà rosse per i Valpolicella.



VINI - Le nuove tecnologie prevedono la vinificazione in ambiente ridotto e saturo di azoto, a dimostrazione della volontà di preservare i profumi del frutto che caratterizzano tutta la produzione. Il **Soave 2013** (O 40.000 bt; 8 €) è semplice, dinamico e di piacevole beva. Il **Soave Vigna della Corte 2013** (O 6.600 bt; 10 €) sosta sui lieviti per 30 giorni, è delicato nei profumi, strutturato e con finale di nocciola. Solo magnum per il **Soave Decennale 2013** (O 900 magnum; 34 €), vino naturale senza solfiti che rimane sulle fecce nobili per due mesi: l'ingresso di lieviti al gusto lascia il posto all'agrume e finisce con una mineralità incisiva. Il **Valpolicella Sup. 2012** (● 16.000 bt; 11 €) porge frutto rotondo, freschezza e sapidità. L'**Amarone della Valpolicella 2010** (● 3.800 bt; 33 €) è morbido e setoso.

SOAVE (VR)

Corte Adami

Via Circonvallazione Aldo Moro, 32
 tel. 045 7680423
 www.corteadami.it
 info@corteadami.it

36 ha - 90.000 bt

sconto -10%

VITA - Nel 2004, dopo anni di conferimento delle uve, Andrea e Angelo Adami decidono di proporre etichette proprie vinificando una parte della produzione dei vigneti. Inizia così la storia di questa cantina, che possiede una cospicua superficie di terreni vitati. Da pochi anni si è affiancata al team anche Martina, sorella di Andrea e responsabile marketing. Nella vinificazione troviamo la stessa cura e attenzione che da sempre gli Adami ripongono in vigna.

CONCIMI letame naturale
 FITOFARMACI chimici, rame e zolfo
 DISERBO chimico, meccanico
 LIEVITI selezionati
 UVE 100% di proprietà
 CERTIFICAZIONE nessuna

Corte Adami

Via Circonvallazione
 Aldo Moro, 32
 37038 Soave (VR)
 Tel. 045 7680423
 info@corteadami.it
 www.corteadami.it

Bottiglie: 90.000
Vitigni autoctoni coltivati:
 Trebbiano di Soave,
 Garganega, Corvina,
 Rondinella, Corvinone

Continua il percorso della famiglia Adami verso l'affermazione di uno stile personale, comunque legato al territorio. Parlando con Andrea si coglie questa filosofia che diventa quasi una fede. Da qui vini personali come il Vigna della Corte 2012 che apre con impronta olfattiva di frutta gialla matura, buccia d'uva passita e idrocarburi. Bocca ampia, centrale, più fresca che sapida. Continua coerentemente nella fase retroolfattiva. Il Soave 2013 spinge al naso aromi varietali di fiori di sambuco e mandorla. In bocca scivola liscio, rimandando alle note olfattive di ingresso, con una considerevole dote di freschezza. Il Soave Il Decennale amplifica le qualità del Vigna della Corte.



Soave Doc Il Decennale 2013	★★★★★	🍷	🍷	🍷	€ n.d.
Soave Doc 2013	★★★★	🍷	🍷	🍷	€ 7-9
Soave Doc Vigna della Corte 2012	★★★★	🍷	🍷	🍷	€ 9-11



CORTE ADAMI

Pubblicazione VINI D'ITALIA GAMBERO ROSSO
Luogo ITALIA
Data 2015

Pubblicazione I VINI DI VERONELLI
Luogo ITALIA
Data 2015



Corte Adami

VIA CIRCONVALLAZIONE ALDO MORO, 32
 37038 SOAVE [VR]
 TEL. 0457680423
 www.corteadami.it

L'azienda della famiglia Adami propone una gamma completa e interessante di Soave. Il Vigna della Corte è prodotto con uve raccolte tardivamente ed è completamente prodotto in acciaio. I suoi aromi spaziano dal frutto giallo ai fiori secchi, lasciando sullo sfondo una nota minerale.

○ Soave Il Decennale '13	🍷 2*
○ Soave V. della Corte '12	🍷 3
○ Soave '13	🍷 2

Azienda Vitivinicola **Corte Adami**

37038, località Circonvallazione Aldo Moro 32; tel. 045/7680423, fax 045/7680423.
 info@corteadami.it; www.corteadami.it

Proprietario: Andrea Adami. *Enologo:* Paolo Grigolli. *Agronomo:* Angelo Adami. *Ettari vitati:* 36.

Nel 2004 Angelo e Andrea Adami hanno affiancato la storica attività di conferitori con quella di vinificatori in proprio. Delle uve provenienti da oltre 30 ettari tra la zona di Soave e la Valpolicella solo una parte viene vinificata direttamente, così da puntare dritti alla qualità senza "assilli" quantitativi.

a docg

★★ Recioto di Soave, 2010 (1.500 D)

a doc

★★★ Amarone della Valpolicella, 2009 (4.500 E)

★ Soave, 2013 (ha 26 40.000 B)

♣ Soave Il Decennale, 2013 (ha 26 900 magnum F)

★★ Soave Vigna della Corte, 2012 (ha 26 6.600 C)

★★ Valpolicella Superiore, 2011 (15.000 C)

★★ Valpolicella Superiore Ripasso, 2011 (6.000 C)

2013 (G.B.) 85

2013 (G.B.) 86

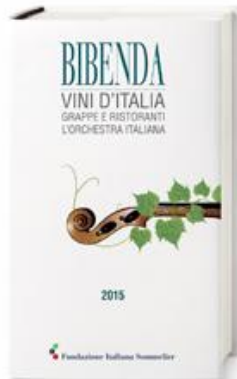
2012 (G.B.) 87





CORTE ADAMI

Pubblicazione BIBENDA
Luogo ITALIA
Data 2015



CORTE ADAMI

Via Circonvallazione Aldo Moro, 32 - 37038 Soave VR
Tel. e Fax 045 7680423
www.corteadami.it - info@corteadami.it

Anno di fondazione: 2004 **Proprietà:** Andrea Adami
Fa il vino: Paolo Grigolli **Bottiglie prodotte:** 70.000
Ettari vitati di proprietà: 36 **Vendita diretta:** sì
Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi a Martina Adami
Come arrivarci: dalla A4 uscire a Soave-San Bonifacio e proseguire per Soave, poi per Cazzano di Tramigna.

Quello degli Adami è il classico caso di viticoltori conferitori troppo validi per restare nell'anonimato e non provare ad imbottigliare. Angelo e Andrea nel 2004 hanno affiancato l'attività di conferitori – tra gli storici della Cantina di Soave – a quella di trasformatori, dedicando metà della superficie degli ettari di proprietà ad una piccola produzione. L'azienda sta così crescendo a vista d'occhio, d'altro canto la maestria agricola in casa certo non manca, e in cantina l'aiuto dell'enologo Paolo Grigolli si è dimostrato essenziale per portare in tavola vini genuini, qui in vigna la chimica è ridotta all'osso, e votati al territorio. È apparso il campione migliore della batteria il Soave Vigna della Corte, degno rappresentante del cru di matrice vulcanica Castelcerino, chiaroscuro di aromi fruttati, seguito dal Recioto di Soave dalla dolcezza ammiccante.

SOAVE VIGNA DELLA CORTE 2012

Tipologia: Bianco Doc | Uve: Garganega 100% | Gr. 13% | € 12 | Bottiglie: 6.600 | Paglierino dai bagliori oro. Naso travolgente, con profumi di giglio, bergamotto, litchi, albicocche, confetto e ricordi di gesso. Bocca ricca d'estratto, garantisce gustosa compenetrazione tra freschezza e sapida mineralità. Vinificazione e sosta in acciaio per 6 mesi. Su sformato di baccalà con i funghi.

RECIOTO DI SOAVE 2010

Tipologia: Bianco Dolce Docg | Uve: Garganega 100% | Gr. 13,5% | € 16 (0,375) | Bottiglie: 1.050 | Oro, denso e brillante. Emergono distinte note di frutta candita, mandorla e zucchero filato, con lieve tratto smaltato. In bocca la componente zuccherina è resa ancor più gradevole da toni di vaniglia; fa da contrappunto la freschezza. Maturazione in barrique per 2 anni. Con dolci di pasta di mandorle.

SOAVE 2013

Tipologia: Bianco Doc | Uve: Garganega 90%, Trebbiano di Soave 10% | Gr. 12% | € 10 | Bottiglie: 40.000 | Nuance oro. Sa di pompelmo, pesca, intenso mix floreale, erbe fini e sprazzi di bosso. Piacevole ed equilibrato, ha cremosa morbidezza intervallata da spunti sapidi. Chiusura fruttata. Acciaio. Sogliola in salsa di noci.

VALPOLICELLA SUPERIORE 2011

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Corvina, Corvinone e Rondinella | Gr. 13,5% | € 13 | Bottiglie: 20.000 | Rubino dai flash granato, sfumato ai bordi. Sensazioni avvolte di more, ciliegie e insistenti rilievi di stampo vegetale, pepe in grani e lantana in chiusura. Sorso gustoso, ben sintonizzato con il naso, tannino dolce. Un anno in barrique. Maialino affumicato con i crauti.