



CORTE ADAMI

SOAVE D.O.C. IL DECENNALE

- Vino non Filtrato -

Vigneto: le uve provengono dal vigneto di proprietà, "Vigna della Corte", corpo unico di nove ettari sito a Soave nello storico cru di Calstelcerino, ad una altitudine di 350 m

Età media delle vigne: 45 anni

Sistema di allevamento: pergola veronese

Ceppi per ettaro: 2500

Esposizione: Sud-Est

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

Uve impiegate: Garganega in purezza da vendemmia tardiva.

Resa in tonnellate: 8 per ettaro

Vinificazione: dopo essere stata raccolta tardivamente, verso fine ottobre, l'uva viene immediatamente pigiata e poi lasciata a criomacerare nella pressa per 12 ore. Viene quindi delicatamente pressata. La fermentazione alcolica avviene spontaneamente senza l'aggiunta di lieviti selezionati in vasche d'acciaio, ad una temperatura di circa 16°-17°. Prosegue il contatto del vino con i suoi lieviti per circa 2 mesi, con continui battonage per mantenere in sospensione la cosiddetta "feccia nobile". Ai primi di febbraio il vino viene **imbottigliato senza filtrazione e senza aggiunta di solforosa**, mantenendo dunque la presenza delle "fecce fini" in bottiglia che conferiranno al prodotto freschezza, profumi, e ne aumenteranno la conservabilità. Dopo un affinamento di tre mesi in bottiglia, il vino verrà immesso nel mercato per il consumo.

Dati analitici:

Grado alcolico:	13,40 % Vol.
Residuo zuccherino:	2,70 gr/l
Acidità totale:	6,20 gr/l

Nella carta dei vini: Soave D.O.C. IL DECENNALE - Azienda Vitivinicola CORTE ADAMI

Descrizione e caratteristiche organolettiche: questo particolare prodotto nasce dall'esigenza aziendale di produrre un vino che potesse compendiare il meglio della tipologia Soave, incrementando i già elevatissimi parametri qualitativi del vino bianco di punta della cantina - il Vigna della Corte - ed esaltandone le note territoriali di mineralità, fragranza olfattiva, densità di frutto, equilibrio. Un vino nato, perciò, con la sola fermentazione con lieviti indigeni, senza aggiunta di lieviti selezionati, e la criomacerazione, in grado di riportare al suo interno tutti i parametri del terroir di origine e le meravigliose caratteristiche della Garganega, gestita in purezza. Un vino dal bassissimo impatto in termini di anidride solforosa e, per questo, dalla grande naturalità.

Alla vista si presenta di un bel colore giallo, pieno, con rimandi all'oro antico, in virtù della sua complessità. Al naso la sua estrema eleganza si fonde immediatamente con sentori i fiori bianchi appassiti e dolci, frutta tropicale matura e densa, note fermentative derivanti dalla presenza, nel vino, dei lieviti. Il naso è carnoso, pieno, così come peraltro ne risulta la bocca. Fresco all'impatto, nonostante la sua considerevole struttura d'insieme, all'assaggio denota tutta la sua complessità in un'armonia di note alcoliche, gliceriche e fermentative. Stupisce su tutto il suo estremo equilibrio, la sua grande finezza e la sua complessità, denotando capacità di invecchiamento che, per chi saprà attendere, forniranno di sicuro immense soddisfazioni. In questo vino eleganza e struttura si fondono in un insieme assolutamente armonico, senza elementi prevaricanti, esaltando il frutto Garganega nella sua (troppe volte sottovalutata) complessità e potenzialità espressiva. In virtù della sua struttura, ben si abbina a piatti decisi e "salsati", quali un arrosto di vitello, carni bianche dalle varie cotture, formaggi di media stagionatura. Ne consigliamo tuttavia la degustazione 'in solitudine', capovolgendo delicatamente la bottiglia, per tre/quattro volte, al fine di rimettere in circolo nel vino il suo vero, prezioso, compagno: i lieviti originari.

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

Via Circonvallazione Aldo Moro n. 32

37038 SOAVE (Verona)

Tel./Fax +39-045-7680423 - mail: info@corteadami.it



CORTE ADAMI

SOAVE D.O.C. IL DECENNALE

- *Vino non Filtrato* -



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

Via Circonvallazione Aldo Moro n. 32

37038 SOAVE (Verona)

Tel./Fax +39-045-7680423 - mail: info@corteadami.it