



CORTE ADAMI

SOAVE SUPERIORE D.O.C.G. "LA CORTE"



Vigneto: di proprietà, sito a Soave nelle colline di Calstelcerino, ad una altitudine di 350 m

Età media delle vigne: 40 anni

Ceppi per ettaro: 3000

Esposizione: Sud-Est

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

Uve impiegate: Garganega in purezza da vendemmia tardiva.

Vinificazione: dopo essere stata raccolta tardivamente (generalmente verso fine ottobre) l'uva viene pigia-diraspata e poi lasciata a criomacereare nella pressa per 10-12 ore, quindi delicatamente pigiata. La fermentazione alcolica avviene in vasche d'acciaio, a temperatura controllata (circa 13° gradi) con una sosta sui lieviti per 30/35 giorni circa. Il vino rimane inoltre a contatto con le sue fecce fini per circa cinque mesi poi, una volta imbottigliato, viene messo in bottiglia a riposare prima di essere posto in commercio.

Dati analitici:

Grado alcolico: 13,50 % Vol.

Residuo zuccherino: 3,00 gr/l

Acidità totale: 6,00 gr/l

Descrizione e caratteristiche organolettiche: Un Soave vestito da sera. L'utilizzo del solo acciaio e la rigorosa selezione in vigna fanno di questo CRU un prodotto mirabile per le sue caratteristiche qualitative, il suo patrimonio territoriale ed il suo incredibile rapporto qualità/prezzo. Una riserva di emozioni e di piacevolezza.

Il suo primo impatto emozionale lo dona con un colore giallo paglierino carico che rimanda alle sfumature dell'oro. Il suo aroma risulta estremamente composito ed ampio, con ricordi di note di idrocarburi, frutta tropicale e fiori bianchi appassiti. L'eleganza e la sua estrema serbevolezza, decisamente inaspettate e sorprendenti, vengono supportate da una complessità strutturale e d'insieme di notevole portata. Il suo impatto in bocca rimanda direttamente alle note olfattive dell'assaggio così come la sua ampiezza e la sua persistenza ne fanno un vino di assoluta valenza qualitativa.

Questo vino si sposa con preparazioni dal tono aromatico e strutturale deciso quali minestre della tradizione, paste con ragù di volatili, preparazioni di pesci salsate (es. sogliola alla mugnaia), carni bianche e formaggi dalla media stagionatura. Anche l'abbinamento con alcuni salumi, non particolarmente grassi ma dal tono aromatico deciso, quali prosciutti o coppe, rende egregiamente dal punto di vista del matrimonio cibo-vino.

CORTE ADAMI Società Agricola Vitivinicola

Via Circonvallazione Aldo Moro n. 32

37038 SOAVE (Verona) Italy

Tel./Fax +39-045-6190218 - mail: info@corteadami.it