



CORTE ADAMI

SOAVE D.O.C. "VIGNA DELLA CORTE"



Vigneto: dall'omonimo CRU "Vigna della Corte", vigneto di proprietà, sito a Soave nello storico cru di Calstelcerino, ad una altitudine di 350 m

Età media delle vigne: 40 anni

Ceppi per ettaro: 2500

Esposizione: Sud-Est

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

Uve impiegate: Garganega in purezza da vendemmia tardiva.

Resa in quintali: 80 per ettaro

Vinificazione: dopo essere stata raccolta tardivamente (generalmente verso fine ottobre) l'uva viene pigia-diraspata e poi lasciata a criomacerare 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 due mesi poi, una volta imbottigliato, viene messo a riposo per 5-6 mesi prima di essere posto in commercio.

Dati analitici:

Grado alcolico: 13,00 % Vol.

Residuo zuccherino: 4,00 gr/l

Acidità totale: 6,80 gr/l

Nella carta dei vini: Soave D.O.C. "Vigna della Corte" (Garganega) - Azienda Vitivinicola CORTE ADAMI

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 ragout di volatili, preparazioni di pesci salsate (es. sogliola alla mugnaia, sautés di coquillages, etc.), 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.

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