



CORTE ADAMI

VALPOLICELLA RIPASSO D.O.C. SUPERIORE



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: ricco di componenti argillose e con scheletro calcareo

Uve impiegate: selezione particolare di Corvina, Corvinone e Rondinella

Resa in quintali: 80 per ettaro

Vinificazione: Dopo un'attenta selezione operata già in vigneto, la Corvina viene raccolta in piccole cassette e lasciata appassire per un breve periodo in locali asciutti e ben aerati. Il Corvinone e la Rondinella, di contro, vengono selezionati e raccolti agli inizi di ottobre e direttamente posti per la pigiatura. Dopo la necessaria pigiatura, il mosto viene lasciato a macerare per dieci giorni con follature giornaliere e temperature controllate. La fermentazione alcolica avviene in vasche d'acciaio, sempre a temperatura controllata, con contatto delle bucce. Questo per favorire l'estrazione dei tannini (che assicurano a questo vino la longevità che lo caratterizza) e delle sostanze polifenoliche. La massa ultima quindi la sua fermentazione con la malolattica.

Durata della fermentazione: 20 giorni

Temperatura della fermentazione: 22-24 gradi

A febbraio il vino viene fatto ripassare (da qui il termine che lo identifica) nelle vinacce dell'Amarone in modo da acquisirne i residui zuccherini ancora inesausti e nel contempo estrarne complessità e struttura (alcolica e tannica) ulteriori.

Affinamento per un anno in tonneaux.

Dati analitici:

Grado alcolico: 14,50 % Vol.

Residuo zuccherino: 4,50 gr/l

Acidità totale: 5,90 gr/l

Nella carta dei vini: Valpolicella D.O.C. Superiore Ripasso - Azienda Vitivinicola CORTE ADAMI

Descrizione e caratteristiche organolettiche: Un incontro fra generazioni.

La freschezza del Valpolicella si sposa con l'austera saggezza delle vinacce dell'Amarone dando vita ad un vino in cui fruttuosità e speziatura incontrano

grande morbidezza e tannicità, in un insieme di grandissima eleganza ed incredibile serbevolezza.

Chi pensa che con le grandi strutture e le grandi complessità la serbevolezza venga meno, con questo vino è da morosamente smentito. Di un colore rosso rubino inchiostroato, profondo e carico, dona al naso tutta la sua complessità e la sua eleganza con note di frutta rossa matura, sottobosco, speziature dolci e rimandi di liquerizia e cacao. In bocca la struttura alcolica si fonde egregiamente con una sostenuta acidità, su cui si innesta un tono glicerico di assoluto rispetto e di grande godibilità. L'insieme risulta estremamente elegante e complesso, con un'espressione tannica inizialmente ruvida che si evolve poi, ma in questo il vino necessita del prezioso aiuto del tempo, in suadenze vellutate assolutamente entusiasmanti. Il finale è lungo ed avvolgente e la persistenza gustativa fa sì che il vino rimanga anche dopo molto tempo. La cacciagione e le carni rosse proposte a seguito di lunghe cotture risultano l'accompagnamento ideale per questo vino, così come i formaggi stagionati ed i cibi in cui la carica aromatica e strutturale del piatto richieda acidità e struttura.

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