



CORTE ADAMI

VALPOLICELLA 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: ricchi di componenti argillose e con scheletro calcareo

Uve impiegate: 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 pigia-di-raspatura. 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, 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 poi la sua fermentazione con la malolattica.

Durata della fermentazione: 20 giorni

Temperatura della fermentazione: 22-24 gradi

Affinamento: un anno in tonneaux.

Dati analitici:

Grado alcolico: 13,50 % Vol.

Residuo zuccherino: 4,50 gr/l

Acidità totale: 5,80 gr/l

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

Descrizione e caratteristiche organolettiche:

Figlio dell'uva, padre dei rossi veronesi. Questo Valpolicella mantiene forte il legame con il territorio da cui proviene ma nel contempo guarda al futuro. Rotondo, giustamente morbido, elegantemente tannico, dona aromi di frutta rossa matura e suadenze lontane di spezie e minerali.

Inizialmente rosso rubino carico, con note bluastre, vira via via verso note granate ma

comunque profonde. Al naso il suo impatto olfattivo rimanda immediatamente ai piccoli frutti di bosco ed alla mora di rovo, unitamente alle leggere note di legno ed alle dolci spezie orientali. Il suo impatto in bocca riporta appieno al peculiarità dei vitigni e del territorio di origine, con un tannino inizialmente ruvido ed in apparenza scontroso, in realtà mai inelegante e volgare. La sua struttura alcolica risulta amalgamata con il tenore acido e glicerico, conferendo al vino grande eleganza e serbevolezza. Il ritorno gustativo corrisponde a quanto percepito al naso e la sua lunghezza e profondità lo rendono un necessario compagno di preparazioni a base di carni rosse alla brace ed a rosti di vario tipo, formaggi mediamente stagionati ed insaccati con diversi mesi di affinamento alle spalle. Da provarsi con il pesce azzurro in tutte le sue sfumature ...

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