



**CORTE ADAMI**

## RECIOTO DI SOAVE D.O.C.G.



**Vigneto:** di proprietà, sito a Soave nelle colline di Castelcerino, 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, adagiati su concrezioni tufacee

**Uve impiegate:** selezione particolare di Garganega, assoggettata ad appassimento su plateau

**Vinificazione:** dopo un appassimento sui graticci della durata di almeno quattro mesi, con perdita di peso dell'uva pari ad un 50% del valore originario, ed a seguito della diraspatura dei grappoli, gli acini vengono pressati sofficemente ed il relativo mosto posto a fermentare parte in acciaio e parte in botti di legno. La lentissima fermentazione di questo nettare si protrae fino alla primavera inoltrata lasciando un piacevole residuo zuccherino che caratterizza il Recioto di Soave. Il vino rimane ulteriormente a contatto con la propria feccia fine per circa 7-8 mesi ed assoggettato a frequenti batonnage. Prosegue quindi il suo affinamento per 4 mesi in acciaio, per essere poi imbottigliato e posto a riposo in bottiglia prima dell'immissione in commercio.

### Dati analitici:

Grado alcolico:	13,00% Vol.
Residuo zuccherino:	125 gr/l
Acidità totale:	6,00 gr/l

**Descrizione e caratteristiche organolettiche:** Frutto prezioso del tempo e dell'infinita pazienza che esso richiede. La sua virtù è racchiusa nella dolcezza, la sua forza nella potenza espressa in punta di piedi, il suo ricordo nell'infinita eleganza che sa esprimere. Un vino passito di rara intensità e piacevolezza capace di donare ciò che più, in un vino, si cerca: l'emozione.

Uno dei parametri di questo vino che più impressionano favorevolmente è dato dal suo colore e dalla sua pulizia cromatica: un giallo oro antico dalle infinite sfumature che fa da preludio a sensazioni e rimandi sempre decisamente ampi ed emozionanti. La sua gamma olfattiva spazia dalle note di cera d'api al miele, dall'albicocca sotto spirito ai fiori di ginestra, dai toni caramellati a quelli speziati. Un universo di sensazioni che trova il suo completamento al momento della degustazione, in cui le iniziali note dolci

(peraltro presenti anche a fine assaggio) si fondono egregiamente con una decisa ed importante acidità, con un tono glicerico di tutto rispetto e con un'alcolicità mai aggressiva.

Ottimo se bevuto da solo come vino da meditazione o, in alternativa, accompagnato a pasticceria secca a base di mandorle o nocciole. Se, di contro, si desiderasse degustarlo con un cioccolato, si raccomanda l'utilizzo di un prodotto a basso contenuto di cacao.

**CORTE ADAMI** Società Agricola Vitivinicola

Via Circonvallazione Aldo Moro n. 32

37038 SOAVE (Verona) Italy

Tel./Fax +39-045-6190218 - mail: [info@corteadami.it](mailto:info@corteadami.it)