



CORTE ADAMI

**SOAVE D.O.C. Classico
CIMALTA**



Vigneto: di proprietà, sito a Soave nelle colline di Castelcerino, alla cima più alta della Zona Classica (338 m).

Età media delle vigne: circa 20 anni

Ceppi per ettaro: 3.000

Esposizione: Sud-Est

Terreni: con substrato di origine vulcanica, su basi tufacee, mediamente calcareo

Uve impiegate: Garganega 100%

Vinificazione: una volta eseguita la pigia-diraspatura delle uve, queste vengono pressate in maniera soffice senza ossigeno e poste a macerare a freddo (circa 14°gradi) per una notte. La fermentazione alcolica avviene in recipienti d'acciaio, a temperatura controllata, ed il vino sosta a contatto con i suoi lieviti e le sue fecce fini per circa due mesi. Dopo tale data viene posto in bottiglia e quindi stoccato per l'affinamento.

Dati analitici:

Grado alcolico: 12,50 % Vol.

Residuo zuccherino: 3,50 gr/l

Acidità totale: 6,00 gr/l

Descrizione e caratteristiche organolettiche:

Garganega in purezza, espressione della più alta cima in zona Classica.

Un vino dal carattere inconfondibile, in cui freschezza minerale e grande sapidità sono esaltate da spiccate e nobili note fruttate e floreali. Profondamente territoriale, di grande delicatezza e bevibilità.

Alla vista si presenta con un giallo paglierino scarico dai riflessi verdognoli mentre al naso rimanda a note floreali e fruttate con ricordi di fiori bianchi di campo e frutta gialla matura, nonché fragranti profumi agrumati e minerali dovuti ai terreni di origine vulcanica.

Sapore pienamente fresco e sapido con buona persistenza aromatica dovuta alla breve surmaturazione concessa dell'uva Garganega. Retrogusto lungo e leggermente acidulo.

Eccellente con antipasti a base di pesce di lago e di mare, primi delicati con verdure e secondi a base di pesce.

Temperatura di servizio: 12/13 gradi.

CORTE ADAMI Società Agricola Vitivinicola

Via Circonvallazione Aldo Moro n. 32

37038 SOAVE (Verona) Italy

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