



**CORTE ADAMI**

## **SOAVE D.O.C. DECENNALE**

*- Non Filtrato -*



**Vigneto:** le uve provengono dai vigneti di proprietà siti a Soave nelle coline di Castelcerino, ad una altitudine di 350 m

**Età media delle vigne:** 40 anni

**Sistema di allevamento:** pergola veronese

**Ceppi per ettaro:** 3000

**Esposizione:** Sud-Est

**Terreni:** con substrato di origine vulcanica, adagiato su basi tufacee

**Uve impiegate:** Garganega in purezza da vendemmia tardiva.

**Vinificazione:** dopo essere stata raccolta tardivamente, verso fine ottobre, l'uva viene immediatamente pigia-diraspata e poi lasciata a criomacerare nella pressa per 12 ore. Viene quindi delicatamente pressata. La fermentazione alcolica avviene spontaneamente in vasche d'acciaio, ad una temperatura di circa 16°-17°. Prosegue il contatto del vino con i suoi lieviti per circa cinque mesi, con continui battonage per mantenere in sospensione la cosiddetta "feccia nobile". Ai primi di maggio il vino viene **imbottigliato senza filtrazione e senza aggiunta di solforosa**. Dopo un affinamento di almeno sei mesi in bottiglia, il vino verrà immesso nel mercato per il consumo.

### **Dati analitici:**

|                     |              |
|---------------------|--------------|
| Grado alcolico:     | 13,50 % Vol. |
| Residuo zuccherino: | 1,00 gr/l    |
| Acidità totale:     | 6,00 gr/l    |

### **Annata 2015: Nr. 900 bottiglie prodotte**

**Descrizione e caratteristiche organolettiche:** un Soave capace di esaltare al meglio le qualità dell'uva Garganega, gestita in purezza, e del cru Castelcerino. Imbottigliato senza filtrazione, per mantenerne inalterate le caratteristiche varietali, racchiude mineralità, fragranza olfattiva, intensità di frutto, nonché struttura alcolica e spiccata acidità.

Alla vista si presenta di un bel colore giallo, pieno, con rimandi all'oro antico, in virtù della sua complessità. Al naso la sua estrema eleganza si fonde immediatamente con sentori di fiori bianchi appassiti e dolci, frutta tropicale matura e densa, note fermentative derivanti dalla mancata filtrazione. Il naso è carnoso, pieno, così come peraltro ne risulta la bocca. Fresco all'impatto, nonostante la sua considerevole struttura d'insieme, all'assaggio denota tutta la sua complessità in un'armonia di note alcoliche, gliceriche e fermentative. Stupisce su tutto il suo estremo equilibrio, la sua grande finezza e la sua complessità, conferendo una capacità di

invecchiamento che, per chi saprà attendere, fornirà immense soddisfazioni.

In virtù della sua struttura, ben si abbina a piatti decisi e "salsati", quali arrosto di vitello, carni bianche dalle varie cotture, nonché formaggi di media stagionatura.

**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)