



CORTE ADAMI

VALPOLICELLA RIPASSO D.O.C. SUPERIORE



Vigneto: di proprietà, sito nella Valpolicella orientale

Età media delle vigne: 20 anni

Ceppi per ettaro: 3.000

Esposizione: Sud, Sud-Ovest

Terreni: ricco di componenti argillose e con scheletro calcareo

Uve impiegate: Corvina, Corvinone, Rondinella e altre varietà veronesi

Vinificazione: A gennaio 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 parte in tonneau e parte in acciaio.

Dati analitici:

Grado alcolico: 14,50 % Vol.

Residuo zuccherino: 4,50 gr/l

Acidità totale: 6,00 gr/l

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 clamorosamente 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 alcolicità e struttura.

CORTE ADAMI Società Agricola Vitivinicola

Via Circonvallazione Aldo Moro n. 32

37038 SOAVE (Verona) Italy

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