



CORTE ADAMI

VALPOLICELLA 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: ricchi di componenti argillose e con scheletro calcareo

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

Vinificazione: Dopo un'attenta selezione operata già in vigneto, le uve vengono raccolte in piccole cassette e lasciate appassire per un breve periodo in locali asciutti e ben aerati. Dopo la necessaria pigiatura, il mosto viene lasciato a macerare per 3-4 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: 22-26 gradi

Affinamento: un anno parte in tonneaux e parte in acciaio.

Dati analitici:

Grado alcolico: 13,50 % Vol.

Residuo zuccherino: 4,50 gr/l

Acidità totale: 6,00 gr/l

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 la 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 arrostiti 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 ...

CORTE ADAMI Società Agricola Vitivinicola

Via Circonvallazione Aldo Moro n. 32

37038 SOAVE (Verona) Italy

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