



**CORTE ADAMI**

## **SPUMANTE BRUT ROSE' "ROSA CROINA"**



**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 minerali ed argillose e con scheletro calcareo

**Uve impiegate:** Corvina in purezza ("Croina" nel dialetto locale)

**Vinificazione:** Dopo la consueta pigia-diraspatura, le uve Corvina vengono fatte macerare a freddo in pressa per qualche ora (3 ore circa), in assenza di ossigeno. Dopo la decantazione, il mosto inizia la fermentazione alcolica in vasche d'acciaio a temperatura controllata (circa 15/16 gradi), cui segue la presa di spuma in autoclave, che si protrae per circa due mesi. Dopo l'imbottigliamento il vino sosta per almeno un mese in bottiglia.

**Dati analitici:**

Grado alcolico: 12,00% Vol.

Residuo zuccherino: 10,00 gr/l

Acidità totale: 6,50 gr/l

**Descrizione e caratteristiche organolettiche:** L'elite dei profumi e degli aromi si incontra in questo spumante dal taglio moderno ma dalla struttura antica. Una diversa interpretazione delle uve veronesi, un nuovo modo di esaltarne le speciali caratteristiche. Spremiture soffici, contatti lievi con le bucce, piccoli gesti amorosi. Gocce d'essenza tinte di rosa.

Alla vista questo Rosé si offre in tutta la sua bellezza con un colore rosato carico che rimanda alla buccia di cipolla mentre al naso profonde la sua eleganza e la sua struttura in marcate note di lampone e rosa, estremamente delicate ed eleganti. L'impatto in bocca è di tutto rispetto e rimanda direttamente al vitigno di origine, senza contaminazioni eccessive da parte degli zuccheri residui. La sua freschezza bilancia appieno il tono alcolico e zuccherino, conferendo al vino estrema serbevolezza e godibilità. Incredibile il suo finale di bocca e la sua persistenza, decisamente sopra le righe per il comparto dei Rosé, e la sua spuma fittissima e sottile.

Vastissima la sua abbinabilità ai cibi di varia struttura: dagli antipasti a base di pesce, alle minestre e paste ben condite sino alla carne bianca in casseruola. Da non perdere con piatti a base di pesce (zuppe, brodetti, etc.) in cui intingoli e aromaticità richiedono la presenza di una carica strutturale tipica dei vini rossi e nel contempo di un impatto acido in grado di bilanciare la grassezza residuale dei cibi.

**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)