



CORTE ADAMI

VALPOLICELLA D.O.C.



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 la raccolta manuale delle uve e relativa pigia-diraspatura, inizia la fermentazione alcolica in vasche d'acciaio, a temperatura controllata, a cui segue la relativa malolattica.

Durata della fermentazione: 8/10 giorni

Temperatura della fermentazione: 22-26 gradi

Affinamento: in acciaio per circa 4/5 mesi

Dati analitici:

Grado alcolico: 13,00 % Vol.

Residuo zuccherino: 4,00 gr/l

Acidità totale: 6,40 gr/l

Descrizione e caratteristiche organolettiche:

L'anima giovane della Valpolicella. Questo vino racchiude in sé tutta la tradizione del territorio in cui nasce. Di pronta beva, estremamente piacevole e di grande tipicità, capace di portare qualità ad ogni momento di convivialità.

Dal tenue e luminoso color rosso rubino, al naso presenta intense note di ciliegia e frutta rossa, con qualche ricordo floreale e di spezia. Al palato è morbido e fresco, fragrante e sapido, dai tannini mai troppo aggressivi. Di medio corpo e buona persistenza.

Le sue qualità lo rendono un compagno perfetto per antipasti e salumi (lardo, soppressa, pancetta), primi piatti di pasta, zuppe di verdure e di pesce, nonché carni bianche cucinate alla griglia. Ottimo anche con formaggi stagionati.

CORTE ADAMI Società Agricola Vitivinicola
Via Circonvallazione Aldo Moro n. 32
37038 SOAVE (Verona) Italy

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