



CORTE ADAMI

SPUMANTE BRUT ROSE' "ROSA CROINA"

Gocce d'essenza tinte di rosa



Vigneto: di proprietà, sito nella Valpolicella Orientale, a 200 metri di altitudine

Età media delle vigne: 20 anni

Ceppi per ettaro: 3.000

Esposizione: Sud, Sud-Ovest

Terreni: ricchi di componenti argillose, con scheletro calcareo

Uve: Corvina 100%

Raccolta: manuale a inizio settembre

Vinificazione: Dopo la consueta pigia-diraspatura, le uve Corvina vengono fatte macerare a freddo in pressa per qualche ora (max 2 ore), 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 incontrano in questo Spumante Metodo Charmat dal taglio moderno ma dalla struttura antica. Una diversa interpretazione dell'uva Corvina in purezza.

Colore rosato tenue contornato da un fine perlage. Al naso profonde la sua eleganza e la sua struttura con delicate note di lampone, fragoline di bosco e di rosa. La sua freschezza ben bilanciata rispetto al tono alcolico e zuccherino, conferisce al vino estrema serbevolezza, godibilità e un piacevole finale.

Accompagnamenti gastronomici: ampia abbinabilità a cibi di varia struttura, dagli antipasti a base di pesce alle minestre e paste ben condite sino alla carne bianca in casseruola, salumi vari.

Temp. servizio: 6 - 8°C

Bottiglie prodotte: 3.000

Formato: 750 ml

CORTE ADAMI Società Agricola Vitivinicola

Via Circonvallazione Aldo Moro n. 32

37038 SOAVE (Verona) Italy

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