



CORTE ADAMI

VALPOLICELLA RIPASSO D.O.C. SUPERIORE

Un incontro fra generazioni: la freschezza del Valpolicella e la saggezza delle vinacce dell'Amarone



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

Età media delle vigne: 20 anni

Cepi per ettaro: 3.000

Esposizione: Sud, Sud-Ovest

Terreni: ricchi di componenti argillose, con scheletro calcareo

Uve: Corvina, Corvinone, Rondinella e altre varietà veronesi

Raccolta: manuale a settembre

Vinificazione: A gennaio il vino d'annata 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 tonneaux e parte in acciaio.

Dati analitici:

Grado alcolico: 14,00 % Vol.

Residuo zuccherino: 4,50 gr/l

Acidità totale: 6,00 gr/l

Descrizione e caratteristiche organolettiche:

Fruttuosità e spezie incontrano grande morbidezza e tannicità, in un insieme di grandissima eleganza ed incredibile serbevolezza. Il Ripasso è infatti una tecnica che comporta, dopo la pigiatura delle uve appassite dell'Amarone, la rifermentazione di tali vinacce su un vino d'annata. Colore rosso rubino profondo e carico. Dona al naso note di frutta rossa e sottobosco in confettura, accompagnate da ampie spezie dolci. Al palato la struttura alcolica si fonde perfettamente con una sostenuta acidità, una piacevole e vellutata trama tannica e un tono glicerico di grande godibilità. Il finale è lungo, fruttato e avvolgente.

Accompagnamenti gastronomici: cacciagione e carni rosse dalle lunghe cotture, formaggi stagionati e cibi in cui la carica aromatica e strutturale del piatto richiede alcolicità e struttura.

Temp. servizio: 16 - 18°C

Bottiglie prodotte: 20.000

Formato: 375 ml - 750 ml - 1500 ml - 3000 ml

JAMESSUCKLING.COM 

Annata 2019: 91 points
Annata 2018: 90 points
Annata 2016: 92 points

Decanter
the world's best wine magazine

Annata 2018: BRONZE MEDAL
Annata 2017: SILVER MEDAL

falstaff
GENIJSSEN WEIN ESSEN REISEN

Annata 2017: 92 points
Annata 2016: 90 points

CORTE ADAMI Società Agricola Vitivinicola
Via Circonvallazione Aldo Moro n. 32
37038 SOAVE (Verona) Italy
Tel./Fax +39-045-6190218 - mail: info@corteadami.it