



CORTE ADAMI

AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G. RISERVA

Frutto del tempo, in memoria del fondatore



Vigneto: di proprietà, sito nella Valpolicella Orientale, a 200 metri di altitudine -
Selezione dei migliori vigneti -

Età media delle vigne: 20 anni

Ceppi per ettaro: 3.000

Esposizione: Sud, Sud-Ovest

Terreni: ricchi di componenti argillose, con scheletro calcareo

Uve: selezione particolare di Corvina, Corvinone, Rondinella ed altre varietà veronesi, soggette ad appassimento

Prodotto solo in annate favorevoli e in quantità limitata

Raccolta: manuale a settembre

Vinificazione: Dopo la raccolta e cernita manuale in piccole cassette, l'uva viene lasciata appassire in locali asciutti e ben arieggiati per circa 80 giorni. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata con una lunga macerazione per circa 30 giorni sulle bucce. Segue un periodo di affinamento di almeno 3 anni in botti di legno da 5 Hl e riposo in bottiglia per almeno 2 anni.

Dati analitici:

Grado alcolico: 16,00 % Vol.

Residuo zuccherino: 3,30 gr/l

Acidità totale: 6,20 gr/l

Descrizione e caratteristiche organolettiche:

Frutto prezioso del tempo e dell'infinita pazienza che esso richiede.

Prodotto in memoria del fondatore, Gaetano Adami e dello storico padre dolce dell'Amarone, il "Recioto Scapà".

Alla vista presenta un colore rosso rubino intenso, con sfumature granate, a tratti aranciate. Elegante e complesso l'impatto olfattivo: profumi eterei, sentori di confettura, marasca sotto spirito e frutta rossa, con sfumature speziate tra cui tabacco e cacao, e note dolci di vaniglia e cannella. Caldo e avvolgente, al palato si presenta secco, morbido e di grande struttura, con una elevata alcolicità bilanciata da un tannino vellutato e da elegante acidità e freschezza.

Accompagnamenti gastronomici: tradizionalmente abbinato a cacciagione, carni alla brace, brasati, stracotti e formaggi di lunga stagionatura. Ottimo come vino da meditazione.

Temp. servizio: 18°C

Bottiglie prodotte ANNATA 2015: 1.410

Formato: 750 ml

JAMESSUCKLING.COM 

Annata 2015: 92 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