



CORTE ADAMI

AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G.

L'unione fa la forza



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

Raccolta: manuale a settembre

Vinificazione: dopo una rigorosissima cura e selezione in vigneto ed una raccolta a mano in piccole cassette, le uve vengono poste ad appassire in locali asciutti e ben areati. La vinificazione e la fermentazione avvengono in acciaio a temperatura controllata per circa 30-35 giorni mentre la successiva fermentazione malolattica avviene naturalmente in botti di legno da 5 Hl. A cadenza mensile viene effettuato il batonnage. Ultimato il ciclo di lavorazione, il vino sosta nei tonneaux per altri due anni.

Dati analitici:

Grado alcolico: 15,5 % Vol.

Residuo zuccherino: 4,50 gr/l

Acidità totale: 6,00 gr/l

Descrizione e caratteristiche organolettiche:

Dal colore rosso tra il rubino e il granato, di grande consistenza. Al naso presenta una struttura aromatica fine e complessa: note di frutta rossa sotto spirito, soprattutto ciliegie e frutti di bosco, fiori rossi appassiti, spezie dolci orientali, di cioccolato con sfumature a tratti balsamiche. Al palato la sua imponenza alcolica si integra perfettamente con le note gliceriche e tanniche del vino, sostenute da un'acidità di tutto rispetto. Il lungo finale è tradizionalmente secco, dal tannino vellutato, avvolgente e fruttato.

Accompagnamenti gastronomici: piatti di carne ottenuti con cotture lunghissime, carichi di intingoli, oltre che con la selvaggina. Formaggi stagionati. Ottimo anche da bersi da solo, con pazienza e con rispetto: da meditazione.

Temp. servizio: 16 - 18°C

Bottiglie prodotte: 10.000

Formato: 750 ml – 1500 ml – 3000 ml

JAMES SUCKLING.COM 

Annata 2018: 91 points
Annata 2017: 91 points
Annata 2016: 92 points
Annata 2015 : 91 points

 **WINE ENTHUSIAST**

Annata 2018: 91 points
Annata 2013: 90 points
Annata 2011: 91 points

 **Robert Parker**
Wine Advocate

Annata 2016: 92 points
Annata 2015: 91 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