



**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

 **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](mailto:info@corteadami.it)