



CORTE ADAMI

PASSITO Garganega Veneto I.G.T.

Frutto prezioso del tempo e dell'infinita pazienza



Vigneto: di proprietà, sito a Soave nelle colline di Castelcerino, a 350 metri di altitudine

Età media delle vigne: 40 years

Ceppi per ettaro: 3000

Esposizione: Sud-Est

Terreni: substrato di origine vulcanica, mediamente calcareo con profili tufacei

Uve: selezione di uve Garganega 100%, soggetta ad appassimento

Raccolta: manuale ad ottobre

Vinificazione: dopo un appassimento sui graticci della durata di almeno quattro mesi, con perdita di peso dell'uva pari ad un 50% del valore originario, ed a seguito della diraspatura dei grappoli, gli acini vengono pressati sofficemente ed il relativo mosto posto a fermentare parte in acciaio e parte in botti di legno. La lentissima fermentazione di questo nettare si protrae fino alla primavera inoltrata lasciando un piacevole residuo zuccherino che caratterizza il Recioto di Soave. Il vino rimane ulteriormente a contatto con la propria feccia fine per circa 7-8 mesi ed assoggettato a frequenti batonnage. Prosegue quindi il suo affinamento per 4 mesi in acciaio, per essere poi imbottigliato e posto a riposo in bottiglia prima dell'immissione in commercio.

Dati analitici:

Grado alcolico: 13,00% Vol.

Residuo zuccherino: 125 gr/l

Acidità totale: 6,00 gr/l

Descrizione e caratteristiche organolettiche

Un vino passito di rara intensità e piacevolezza capace di donare ciò che più in un vino si cerca: l'emozione.

Colore giallo oro antico dalle infinite sfumature, di notevole consistenza. La sua gamma olfattiva spazia dalle note di cera d'api al miele, dall'albicocca sotto spirito alla frutta candita, ai fiori di ginestra, dai toni caramellati a quelli speziati. Al palato il sorso risulta pieno e avvolgente. Le iniziali note dolci di frutta e spezie, che si ritrovano anche a fine assaggio, si fondono perfettamente con una decisa ed importante freschezza, un tono glicerico di tutto rispetto, donando grande equilibrio. Finale lungo di grande intensità e piacevolezza.

Accompagnamenti gastronomici: pasticceria secca a base di mandorle o nocciole, formaggi erborinati, nonché bevuto da solo come vino da meditazione.

Temp. servizio: 10 - 12°C

Bottiglie prodotte: 3.500

Formato: 375 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