

RECENSIONI GUIDE ANNO 2013

I Vini d'Italia – LE Guide dell'Espresso

Corte Adami

Via Circonvallazione Aldo Moro 32
37038 Soave (Verona)
tel. 045.7680423 fax 045.7680423
e-mail: info@cortheadami.it

SOAVE 2011

🍷🍷🍷 15.5/20 bt 20000 €6/7

fresche note di agrume e di pesca, buona polpa fruttata, sviluppo tonico e piacevole

RECIOTO DI SOAVE 2008

🍷🍷 15/20 - bt 2000 €14/17

SOAVE VIGNA DELLA CORTE 2010

🍷🍷 15/20 bt 3000 €9/10

I Vini d'Italia – Veronelli Editore

Azienda Vitivinicola **Corte Adami**

37038, località Circonvallazione Aldo Moro 32; tel. 045/7680423, fax 045/7680423.
info@cortheadami.it; www.cortheadami.it

Proprietario: Andrea Adami. Enologo: Paolo Grigolli. Agronomo: Angelo Adami. Ettari vitati: 36.

Nel 2004 Angelo e Andrea Adami hanno affiancato la storica attività di conferitori con quella di vinificatori in proprio. Delle uve provenienti da oltre 30 ettari tra la zona di Soave e la Valpolicella viene vinificata direttamente solo la metà, così da puntare dritti alla qualità senza "assilli" quantitativi.

a doc

- 🍷 Amarone della Valpolicella, 🍷 2008 (1.700 € E)
- ★★ Soave, 🍷 2011 (ha 11 20.000 A)
- ★★★ Soave Vigna della Corte, 🍷 2010 (ha 2 6.000 B)
- ★★ Valpolicella Superiore, 🍷 2010 (ha 3 7.000 B)
- ★★ Valpolicella Superiore Ripasso, 🍷 2009 (ha 2 4.000 C)

€

- 2008 (G.B.) 89
- 2011 (D.T.) 87
- 2010 (D.T.) 90
- 2010 (G.B.) 86
- 2009 (G.B.) 88

Vini Buoni d'Italia – Touring Editore

Corte Adami

Via Circonvallazione
Aldo Moro, 32
37038 Soave (VR)
Tel. 045 7680423
Fax 045 7680423
info@cortheadami.it
www.cortheadami.it

Bottiglie: 50.000
Vitigni autoctoni coltivati:
Garganega, Rondinella,
Trebiano di Soave,
Corvina, Corvinone

Corte Adami è una realtà che produce i vini tipici veronesi anche se la sua identità è decisamente "soavese". Una realtà che sta crescendo e sta offrendo vini sempre più eleganti e identitari. L'Amarone migliora e si afferma per la sua croccantezza del frutto e la freschezza complessiva. Si presenta inoltre con un tannino ancora ruvido ma che migliorerà con l'affinamento in bottiglia. La spezia è tipica e determinante soprattutto a livello gustativo. Più austero il Valpolicella Superiore con una nota balsamica interessante. Il Soave Vigna della Corte ha una bella freschezza del frutto che si concentra sulle drupe bianche e gli agrumi gialli. Intense sensazioni di macchia mediterranea accompagnano il valore olfattivo del Recioto di Soave.



Amarone della Valpolicella Doc 2008	★★★★	🍷	€ 28-30
Valpolicella Doc Superiore 2010	★★★	🍷	€ 8-10
Soave Doc Vigna della Corte 2010	★★★	🍷	€ 8-10
Recioto di Soave Docg 2008	★★★	🍷	€ 16-18
Soave Doc 2011	★★	🍷	€ 6-8

Slow wine

SOAVE (VR)

Corte Adami

Via Circonvallazione Aldo Moro, 32
tel. 045 7680423
www.cortheadami.it
info@cortheadami.it

36 ha - 50.000 bt

sconto 10%

VITA - Storici conferitori della locale Cantina Sociale, Angelo e Andrea Adami mettono in gioco tutta la loro esperienza decidendo, nel 2004, di uscire con una propria etichetta. Nasce così Corte Adami. Da subito i loro vini emergono tra i migliori della denominazione, grazie anche a una cospicua dotazione di vigneti che consente di operare drastiche selezioni della materia prima. Solo una metà delle uve viene infatti vinificata, il resto viene consegnato in cantina sociale.

VIGNE - Le uve per i bianchi provengono dal prestigioso cru Castelcerino, dove il suolo vulcanico e tufaceo trasmette sostanze e minerali alle uve. La posizione, a 350 metri di altitudine, è invidiabile e gode di notevoli escursioni termiche benefiche per la freschezza dei profumi. Circa 18 ettari sono in Valpolicella, a Montorio, e costituiscono la tenuta Mezzomonte. Qui il terreno argilloso favorisce la struttura dei vini. L'azienda, pur non potendosi definire biologica, si impegna a ridurre l'uso della chimica.

VINI - Le uve vengono lavorate in assenza di ossigeno per esaltare l'aromaticità delle uve. Il vino più interessante è il **Soave Vigna della Corte 2010** (C 6.000 bt; 9 €), un bianco da uve leggermente appassite che non vede legno. È molto equilibrato, sapido e dotato di una vibrante acidità che lo rende un bellissimo Vino Quotidiano. Il **Soave 2011** (C 20.000 bt; 7 €) è snello e vivace, dal taglio moderno anche se piuttosto tecnico. Frutto a piene mani per il brillante **Valpolicella Sup. 2010** (● 7.000 bt; 10 €), facile nonostante non manchi di complessità. L'**Amarone della Valpolicella 2006** (● 1.700 bt; 30 €) si dimostra pronto e disponibile, con una corposità contenuta. Ben calibrato negli zuccheri il **Recioto di Soave 2008** (C 1.200 bt; 17 €), maturato per 2 anni in botti piccole, assolutamente godibile.

CONCIMI letame naturale
FITOFARMACI chimici, rame e zolfo
DISERBO chimico, meccanico
LIEVITI selezionati
UVE 100% di proprietà
CERTIFICAZIONE nessuna