CORTE ADAMI

GUIDE NAZIONALI

2016

CORTE ADAMI

CORTE ADAMI

Pubblicazione	**SLOW WINE**
Luogo	ITALIA
Data	2016

SOAVE (VR)

Corte Adami

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

38 ha - 100.000 bt

VITA - Da generazioni la famiglia Adami coltiva i propri ettari di vigneto con grande cura e passione, ma solo dal 2004 Angelo, Andrea e Martina hanno deciso di diventare, oltre che conferitori a cantine cooperative della zona, anche produttori in proprio. La loro è una linea di vini realizzati nel pieno rispetto della tradizione e di ottima bevibilità.

VIGNE - Le vigne di garganega e di trebbiano veronese, detto localmente trebbiano di Soave, sono coltivate a pergola e si estendono per circa 10 ettari in un unico, splendido appezzamento a Castelcerino. Siamo in alta collina, dove la costante ventilazione e il terreno tufaceo-vucanico contribuiscono a dare carattere e longevità ai vini. Con le vecchie vigne coltivate nel podere di Mezzomonte di Montorio, la produzione si allarga ai Valpolicella.

VINI - Nella moderna cantina, affiancato dall'enologo Paolo Grigolli, Andrea dà sfogo alla propria creatività, seguendo personalmente tutte le fasi della lavorazione, dalla spremitura soffice alla fermentazione, dall'affinamento in acciaio fino alla maturazione in botti di rovere francese. Il **Soave 2014** (○ 60.000 bt; 8 €) è fresco e di immediata godibilità, il **Soave Cl. Cimalta 2014** (○ 9.000 bt; 8 €), dalla tipica sapidità, esplode in note di frutta esotica e ananas candito ed è delicato, con un finale lungo. Il **Soave Vigna della Corte 2013** vino quotidiano (○ 6.000 bt; 10 €), una vendemmia tardiva con sei mesi di sosta in acciaio, è elegante e strutturato, con richiami di frutta secca nel finale. Da breve appassimento arriva il **Valpolicella Sup. 2013** (● 10.000 bt; 11 €), giustamente tannico, fruttato e con sentori speziati. Equilibrato e pulito l'**Amarone della Valpolicella 2012** (● 4.500 bt; 33 €).

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

Pubblicazione	GUIDA AL VINO QUOTIDIANO Slow Wine
Luogo	ITALIA
Data	2016

SOAVE DOC
"Vigna della Corte"
2013

MONETA = cantine con vini di altissimo livello qualitativo, e che hanno prezzi molto concorrenziali su tutte le etichette che hanno fatto degustare.

CORTE ADAMI

Pubblicazione	**VINIBUONI D'ITALIA - TOURING EDITORE**
Luogo	ITALIA
Data	2016

Pubblicazione	**I VINI DI VERONELLI**
Luogo	ITALIA
Data	2016

SOAVE CLASSICO DOC

CimAlta

2014

CORONA

CORTE ADAMI

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

Da più di dieci anni la famiglia Adami, dopo una lunga storia di produzione e di vendita di uve, è passata a vinificare in proprio. Il Soave Cimalta 2014 ha, a dispetto dell'annata, tutte le caratteristiche di un vino da Corona: la tipicità con floreale bianco, sambuco e leggera balsamicità, la bevibilità con una bocca fresca e sapida, la piacevolezza con finale di albicocca. Il Vigna della Corte 2013 apre con frutta gialla, iris e fiori di sambuco. Bocca sostenuta. Buona la persistenza. Il Recioto Docg 2012 rimane nei canoni medi della tipologia. Il Valpolicella Superiore Doc 2012 apre con frutta rossa sotto spirito e leggera spezia. Bocca coerente, molto sapida. Finale abboccato.

Soave Doc Classico Cimalta 2014	★★★★	€ 7-9
Soave Doc Vigna della Corte 2013	★★★★	€ 9-11
Soave Doc 2014	★★★★	€ 7-9
Valpolicella Doc Superiore 2012	★★★★	€ 10-12
Recioto di Soave Docg 2012	★★★	€ 17-19

Bottiglie: 100.000 Vitigni: Gargnega, Trebbiano di Soave, Corvina, Rondinella, Corvinone

Azienda Vitivinicola **Corte Adami**
37038, Circonvallazione
Aldo Moro 32;
tel. 045/7680423 - fax 045/7680423
info@corteadami.it
www.corteadami.it
€

Proprietario: Andrea Adami
Enologo: Paolo Grigolli
Agronomo: Angelo Adami
Ettari vitati: 38

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 solo una parte viene vinificata direttamente, così da puntare dritti alla qualità senza "assilli" quantitativi.

Docg

★★★	Amarone della Valpolicella, 2011 (ha 10 5.000 E)	2011 (G.B.) 90
★★	Recioto di Soave, 2013 (ha 7 2.000 D)	2013 (G.B.) 88

Doc

★	Soave, 2014 (ha 7 60.000 A)	2014 (G.B.) 84
♣	Soave Classico CimAlta, 2014 (ha 1 9.000 B)	2014 (G.B.) 85
★★	Soave Il Decennale, 2013 (900 magnum F)	
★	Soave Vigna della Corte, 2013 (ha 10 6.600 C)	2013 (G.B.) 85
★★	Valpolicella Superiore, 2012 (ha 10 10.000 C)	2012 (G.B.) 87
★★	Valpolicella Superiore Ripasso, 2012 (ha 10 6.600 C)	2012 (G.B.) 88

CORTE ADAMI

Pubblicazione	**VINI D'ITALIA GAMBERO ROSSO**
Luogo	ITALIA
Data	2016

Corte Adami

VIA CIRCONVALLAZIONE ALDO MORO, 32
37038 SOAVE [VR]
TEL. 0457680423
www.corteadami.it

L'azienda della famiglia Adami suddivide i suoi sforzi fra il Soave e la Valpolicella. Buoni risultati in entrambe le denominazioni, come testimoniano Amarone e Soave Vigna della Corte. Il primo è ricco, potente e succoso, il secondo è complesso, minerale e dotato di buona sapidità.

● Amarone della Valpolicella '11	🍷🍷 6
○ Soave V. della Corte '13	🍷🍷 3
○ Soave '14	🍷 2
○ Soave Cl. Cimalta '14	🍷 2

Pubblicazione	BEREBENE GAMBERO ROSSO
Luogo	ITALIA
Data	2016

SOAVE DOC 2014

OSCAR QUALITA' PREZZO

CORTE ADAMI

Pubblicazione	**VITAE – GUIDA AIS**
Luogo	ITALIA
Data	2016

Valpolicella - Superiore

2012

Corte Adami

Corte Adami

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

Anno di fondazione: 2004 **Proprietà:** Andrea Adami
Conduzione enologica: Paolo Grigolli **Conduzione agronomica:** Andrea Adami
Bottiglie prodotte: 100.000 **Ettari vitati:** 36
Vendita diretta: Si **Visite in azienda:** Si **Viticoltura:** Convenzionale

Sono passati undici anni da quando la famiglia Adami ha deciso di vinificare in proprio le uve, dando vita a Corte Adami. Da allora il percorso compiuto è stato un crescendo continuo nell'ambito del comprensorio di Soave, riconosciuto come una delle realtà vitivinicole nazionali più importanti. Ma non solo, oltre alla garganega e al trebbiano di Soave coltivati a Castelcerino, l'azienda produce Valpolicella, Ripasso e Amarone dalle vigne della fattoria di Mezzo Monte, vini che non perdono mai di vista la propria identità territoriale.

· **RECIOTO DI SOAVE 2012** ttt
Bianco Docg Passito - Garganega 100% - **Alc.** 13,5% - **€** 21 - **Bt.** 1.000
Colore di un limpido oro antico, con qualche riflesso dell'ambra, di spiccata luminosità. Pregevoli note di frutta tropicale, frutta disidratata e candita, croccante alle mandorle, sesamo, zafferano, miele e scia minerale. All'assaggio è appagante, vellutato, dolce e denso, sorretto magistralmente nell'equilibrio dalla presente freschezza e leggera sapidità che bilanciano l'elegante morbidezza. Dolce il finale con ricordi di vaniglia. Sosta in acciaio per 4 mesi. Crostata ai fichi bianchi.

· **VALPOLICELLA SUPERIORE 2012** ttt
Rosso Doc - Corvina 45%, Corvinone 45%, Rondinella 10% - **Alc.** 13,5% - **€** 14 - **Bt.** 1.000
Rosso rubino compatto e impenetrabile. Intense e definite sensazioni aromatiche, profumi di confettura di marasche e spezie dolci di vaniglia. Arricchiscono il bagaglio olfattivo cenni di sottobosco, felce e humus, liquirizia e fave di cacao. L'assaggio non smentisce le aspettative: nonostante l'austera nota tannica, è avvolgente e piacevolmente fresco. Finale lungo su ritorni di frutta macerata in alcol. Matura in tonneau per 12 mesi. Filetto di manzo in crosta alle erbette.

· **SOAVE VIGNA DELLA CORTE 2013** ttt
Bianco Doc - Garganega 100% - **Alc.** 13% - **€** 13 - **Bt.** 6.000
Paglierino dai riflessi dorati. Originale e intrigante, propone note agrumate di lime e di pompelmo, fruttate di banana e goccia d'oro. Quindi sensazioni di caprifoglio ed erbe aromatiche, immerse in tè all'arancia. Palato pieno, leggermente sapido in un contesto comunque equilibrato, gradevole nella persistenza di agrumi. Matura a contatto con i lieviti per 2 mesi in vasche di acciaio. Tagliolini scampi e cicoria.

· **VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE 2012** ttt
Rosso Doc - Corvina 45%, Corvinone 45%, Rondinella 10% - **Alc.** 14,5% - **€** 19 - **Bt.** 6.600
Corpo rubino concentrato con screziature granato. Intense sensazioni fruttate di confettura di ciliegie, pellame, tè verde, spezie e sentori animali. Strutturato al palato, ricco di estratto e delineato da solida impalcatura tannica. In chiusura ritornano le spezie dolci e la composta di frutta. Maturazione in tonneau per un anno. Tagliata di scottona con extravergine del Grappa Dop.

· **AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2011** ttt
Rosso Docg - Corvina 45%, Corvinone 45%, Rondinella 10% - **Alc.** 15,5% - **€** 33 - **Bt.** 4.500
Rubino compatto, cupo e impenetrabile. Ventaglio olfattivo su note speziate che si alternano a cioccolato fondente, gianduia, pepe nero, liquirizia e frutta secca, sensazioni balsamiche, frutta sotto spirito e ciliegia. All'assaggio si presenta setoso, vellutato, morbido, lungo ma nello stesso tempo piacevolmente agile. Il vino sosta in tonneau per 2 anni. Bocconcini di capriolo profumato all'arancia.

CORTE ADAMI

Pubblicazione	**BIBENDA - online**
Luogo	ITALIA
Data	2016

TUTTI I VINI DEL PRODUTTORE: CORTE ADAMI

AMARONE DELLA VALPOLICELLA 2011

Rosso granato impenetrabile. Impatto olfattivo ampio e complesso. Note di confettura, sottobosco, spezie dolci, china, cacao, ..

SOAVE VIGNA DELLA CORTE 2013

Paglierino carico con sfumature dorate. Olfatto ampio di frutta tropicale matura, fiori bianchi appassiti, con delicate note di idrocarburi ..

SOAVE 2014

Paglierino intenso. Al naso si esprime con note di agrumi, ananas, mela, pesca e fiori di campo unite a grande mineralità. In bocca ..

VALPOLICELLA SUPERIORE

Rosso rubino con riflessi granato. Si distinguono note di ciliegia, rosa e vaniglia su un tappeto vegetale e speziato in chiusura. ..

VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO 2012

Rosso rubino sfumato di porpora. Spiccano la confettura di ciliegie e la violetta appassita poi sottobosco, cacao e tenui speziature. ..

SOAVE CLASSICO CIMALTA 2014

Giallo paglierino. Di piacevolissimo impatto olfattivo, con percezioni agrumate e vegetali seguite da frutta esotica, finale delicatamente ..