



CORTE ADAMI

SOAVE D.O.C. DECENNALE

Frutto del primo decennio di passioni come vinificatori

- Non Filtrato -



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

Età media delle vigne: 40 anni

Ceppi per ettaro: 3000

Esposizione: Sud-Est

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

Uve: Garganega 100% raccolta tardiva

Raccolta: manuale verso fine ottobre

Vinificazione: dopo essere stata raccolta tardivamente, verso fine ottobre, l'uva viene immediatamente pigia-diraspata e poi lasciata a criomacerare in pressa per 12 ore. Viene quindi delicatamente pressata. La fermentazione alcolica avviene spontaneamente in vasche d'acciaio, ad una temperatura di circa 16°-17°. Prosegue il contatto del vino con la sua "feccia nobile" per circa cinque mesi, con continui battonage. Ai primi di maggio il vino viene **imbottigliato senza microfiltrazione finale e senza aggiunta di solforosa**. Dopo un affinamento di almeno sei mesi in bottiglia, il vino verrà immesso nel mercato per il consumo.

Dati analitici:

Grado alcolico:	13,50 % Vol.
Residuo zuccherino:	0,60 gr/l
Acidità totale:	6,00 gr/l

Descrizione e caratteristiche organolettiche:

Imbottigliato senza filtrazione, per mantenere inalterate le caratteristiche dell'uva Garganega e dei vigneti di Castelcerino, racchiude mineralità, fragranza olfattiva, intensità di frutto, nonché spiccata acidità. Prodotto solo nelle migliori annate in quantità limitata.

Colore dorato, pieno e consistente. Al naso la sua estrema eleganza spazia da note di pietra focaia in primis, a seguire sentori di fiori bianchi appassiti, acacia, miele, frutta matura e tropicale. Lievi ricordi di frutta essiccata ed erbe aromatiche nel finale. Fresco all'impatto, denota una considerevole struttura, finezza ed equilibrio tra note alcoliche, gliceriche e fermentative. Lungo finale sapido con richiami fruttati e di mandorla amara. Denota una capacità di invecchiamento che, per chi saprà attendere, fornirà enormi soddisfazioni.

Accompagnamenti gastronomici: preparazioni di pesce e di carne dal tono aromatico e strutturale deciso, nonché formaggi di media stagionatura.

Temp. servizio: 10 - 12°C

Bottiglie prodotte ANNATA 2020: 2.000 numerate

Formato: 750 ml

JAMESSUCKLING.COM 

Annata 2016: 91 points
Annata 2015: 90 points

 **WINEENTHUSIAST**

Annata 2016: 90 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