



CORTE ADAMI

SOAVE SUPERIORE D.O.C.G. "VIGNA DELLA CORTE"

Un Soave vestito da sera



Vigneto: di proprietà, sito a Soave nelle colline di Castelcerino, vigneto VIGNA DELLA CORTE, a 350 metri di altitudine

Età media delle vigne: 40 anni

Ceppi per ettaro: 3000

Esposizione: Sud-Est

Terreni: con 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 (generalmente verso fine ottobre) l'uva viene pigia-diraspata e poi lasciata a criomacerare nella pressa per 10-12 ore, quindi delicatamente pigiata. La fermentazione alcolica avviene in vasche d'acciaio, a temperatura controllata (circa 13° gradi) con una sosta sui lieviti per 30/35 giorni circa. Il vino rimane inoltre a contatto con le sue fecce fini per circa sei mesi principalmente in vasche d'acciaio, e in piccolissima percentuale in botti di rovere. Una volta imbottigliato, riposa in bottiglia per qualche mese prima di essere posto in commercio.

Dati analitici:

Grado alcolico: 13,50 % Vol.

Residuo zuccherino: 3,00 gr/l

Acidità totale: 6,00 gr/l

Descrizione e caratteristiche organolettiche:

Frutto di una rigorosa selezione in vigna ed un accurato affinamento, parte in acciaio e in piccola percentuale in legno. Un Soave unico e mirabile per la sua piacevolezza e capacità di donare emozioni.

Colore giallo paglierino luminoso dai riflessi dorati. Naso composito ed ampio, con ricordi floreali e di erbe aromatiche. A seguire note di frutta ben matura, a tratti tropicale, nonché rimandi minerali legati al suolo vulcanico. L'incontro tra note sapide e fresche, supportate da un'adeguata complessità strutturale, dona al palato eleganza ed estrema serbevolezza. Il piacevole finale morbido, ampio e di lunga persistenza ne fanno un vino di assoluta valenza qualitativa.

Accompagnamenti gastronomici: preparazioni dal tono aromatico e strutturale deciso quali minestre della tradizione, pasta con ragù di volatili o con funghi, primi piatti di pesce ed ideale con il baccalà alla veneziana. Formaggi caprini e ovini stagionati e aromatizzati o affumicati.

Temp. servizio: 10 - 12°C

Bottiglie prodotte: 10.000

Formato: 750 ml

JAMES SUCKLING.COM 

Annata 2020: 90 points
Annata 2019: 91 points
Annata 2018: 91 points
Annata 2016: 92 points

Decanter
the world's best wine magazine

Annata 2019: Bronze Medal
Annata 2018: Bronze Medal

falstaff
GENIENEN WEIN ESSEN REISEN

Annata 2019: 92 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