



CORTE ADAMI

SOAVE D.O.C.

L'essenza della Garganega unita al Trebbiano di Soave



Vigneti: di proprietà, siti a Soave

Età media delle vigne: 30 anni

Ceppi per ettaro: 3.000

Esposizione: Sud-Est

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

Uve: Garganega - Trebbiano di Soave

Raccolta: manuale a fine settembre/inizio ottobre

Vinificazione: una volta eseguita la pigia-diraspatura delle uve, queste vengono pressate in maniera soffice in riduzione d'ossigeno e poste a macerare a freddo (circa 14°gradi) per una notte. La fermentazione alcolica avviene in recipienti d'acciaio, a temperatura controllata, ed il vino sosta a contatto con i suoi lieviti e le sue fecce fini per circa due mesi. Dopo tale data viene posto in bottiglia e quindi stoccato per l'affinamento.

Dati analitici:

Grado alcolico: 12,00 % Vol.

Residuo zuccherino: 3,50 gr/l

Acidità totale: 6,00 gr/l

Descrizione e caratteristiche organolettiche:

Un Soave territoriale, in cui le note tipiche del vitigno (fiori bianchi, frutta a polpa bianca e agrumi) sia al naso che al palato acquisiscono un taglio moderno senza snaturare la loro origine e le mineralità del territorio. Un vino semplice, serbevolissimo, gradevole ed in grado di non stancare mai.

Colore giallo paglierino. Naso intenso e fragrante di agrumi, biancospino e fiori bianchi, pesca, ananas e ricordi di rosmarino. Gusto pieno e composito, elegante e fresco, di buona persistenza aromatica accompagnata da un finale lungo e piacevolmente sapido.

Accompagnamenti gastronomici: cucina di mare e insalate di verdure, nonché tempura, sushi, sashimi e cibi speziati ed agrodolci tipici della cucina asiatica. Carni bianche, formaggi freschi e teneri. Ideale per aperitivi.

Temp. servizio: 10 - 12°C

Bottiglie prodotte: 70.000

Formato: 750 ml

JAMESUCKLING.COM 

Annata 2021: 90 points

Annata 2020: 90 points

Annata 2019: 91 points



CORTE ADAMI Società Agricola Vitivinicola

Via Circonvallazione Aldo Moro n. 32

37038 SOAVE (Verona) Italia

Tel./Fax +39-045-6190218 - mail: info@corteadami.it