



**CORTE ADAMI**

**VALPOLICELLA D.O.C.**

***L'anima giovane della Valpolicella***



**Vigneto:** di proprietà, sito nella Valpolicella Orientale, a 200 metri di altitudine

**Età media delle vigne:** 20 anni

**Ceppi per ettaro:** 3.000

**Esposizione:** Sud, Sud-Ovest

**Terreni:** ricchi di componenti argillose, con scheletro calcareo

**Uve impiegate:** Corvina, Corvinone, Rondinella e altre varietà veronesi

**Raccolta:** manuale a settembre

**Vinificazione:** Dopo la raccolta manuale delle uve e relativa pigia-diraspatura, inizia la fermentazione alcolica in vasche d'acciaio, a temperatura controllata, a cui segue la relativa malolattica.

Durata della fermentazione: 8/10 giorni

Temperatura della fermentazione: 22-26 gradi

Affinamento: in acciaio per circa 4/5 mesi

**Dati analitici:**

Grado alcolico: 13,00 % Vol.

Residuo zuccherino: 3,50 gr/l

Acidità totale: 6,00 gr/l

**Descrizione e caratteristiche organolettiche:**

Questo vino racchiude in sé tutta la tradizione del territorio in cui nasce. Di pronta beva, estremamente piacevole e di grande tipicità, capace di portare qualità ad ogni momento di convivialità.

Dal tenue e luminoso color rosso rubino, al naso presenta intense note di frutti di bosco e sottobosco, con qualche ricordo floreale e di spezia. Al palato è morbido e fresco, fragrante e sapido, dai tannini mai troppo aggressivi. Di medio corpo e buona persistenza.

Accompagnamenti gastronomici: antipasti e salumi (lardo, soppressa, pancetta), primi piatti di pasta, zuppe di verdure, nonché carni bianche cucinate alla griglia. Ottimo anche con formaggi di media stagionatura.

**Temp. servizio:** 14 - 16°C

**Bottiglie prodotte:** 5.000

**Formato:** 750 ml

**JAMESSUCKLING.COM** 

Annata 2021: 90 points

 **WINEENTHUSIAST**

Annata 2020: 89 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](mailto:info@corteadami.it)