



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