



CORTE ADAMI

VALPOLICELLA D.O.C. SUPERIORE

Figlio dell'uva, padre dei rossi veronesi



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: Corvina, Corvinone, Rondinella e altre varietà veronesi

Raccolta: manuale a settembre

Vinificazione: Dopo un'attenta selezione operata già in vigneto, le uve vengono raccolte in piccole cassette e lasciate appassire per un breve periodo in locali asciutti e ben aerati. Dopo la necessaria pigiatura, il mosto viene lasciato a macerare per 3-4 giorni con follature giornaliere e temperature controllate. La fermentazione alcolica avviene in vasche d'acciaio, a temperatura controllata, con contatto delle bucce. Questo per favorire l'estrazione dei tannini (che assicurano a questo vino la longevità che lo caratterizza) e delle sostanze polifenoliche. La massa ultima poi la sua fermentazione con la malolattica.

Durata della fermentazione: 20 giorni

Temperatura della fermentazione: 22-26 gradi

Affinamento: un anno parte in tonneaux e parte in acciaio.

Dati analitici:

Grado alcolico: 13,50 % Vol.

Residuo zuccherino: 3,50 gr/l

Acidità totale: 6,00 gr/l

Descrizione e caratteristiche organolettiche:

Questo Valpolicella mantiene forte il legame con il territorio da cui proviene ma nel contempo guarda al futuro.

Colore rosso rubino carico. Al naso rimanda a note di ciliegia, piccoli frutti di bosco, unitamente a leggere note di dolci spezie orientali. Al palato piacevolmente fresco, giustamente morbido e rotondo, con un tannino ben levigato ed elegante. La struttura alcolica risulta ben integrata con il tenore fresco e glicerico, conferendo al vino grande eleganza e serbevolezza.

Accompagnamenti gastronomici: preparazioni a base di carni rosse alla brace ed arrostiti di vario tipo, formaggi mediamente stagionati ed insaccati con affinature di diversi mesi alle spalle. Da provare con il pesce azzurro in tutte le sue sfumature.

Temp. servizio: 16 - 18°C

Bottiglie prodotte: 20.000

Formato: 375 ml - 750 ml - 1500 ml - 3000 ml

JAMES SUCKLING.COM 

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

falstaff
GENIENEN WEIN ESSEN REISEN

Annata 2017: 92 points

Decanter
the world's best wine magazine

Annata 2015: 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