

AMARONE CORTE ADAMI 2012: LA POTENZA DELLA DELICATEZZA

C'è l'Amarone e l'Amarone, ma questo di Corte Adami è una vera eccellenza. Capiamoci bene, questa tipologia di vino (l'Amarone) si è conquistato e meritato il riconoscimento internazionale di eccellenza Italiana nel campo vitivinicolo, grazie all'ingegno dei produttori dell'Amarone, ma questo Amarone di Corte Adami è tutt'altra cosa.

Corte Adami si trova nella regione della produzione del Soave ed è un territorio generoso, ricco di dolci declivi adagiati su sottosuoli di origine vulcanica o morenica, tufacei od argillosi e le vigne dell'Amarone e del Ripasso di Corte Adami sono dislocate nella cosiddetta zona a D.O.C. "allargata", che contempla, nella parte più orientale della denominazione, oltre alla Valpantena (unica sottozona riconosciuta), anche le valli di Marcellise, Mezzane, Illasi e Tramigna.

Le vigne della fattoria di Mezzo Monte forniscono a Corte Adami le splendide uve per la produzione di tre vini assolutamente rappresentativi della tipicità e della storia enologica locale: il Valpolicella superiore, il Valpolicella Superiore Ripasso e l'Amarone. Vigne forti, robuste, generose nel loro contenuto qualitativo ma avere nella produzione poiché piantate in anni diversi nel periodo che va dal 1962 al 1970.

La famiglia Adami coltiva la propria passione. Passione verso i frutti che annualmente raccoglie, passione verso i terreni che lavora ed accudisce, passione per le cose belle e, per questo, preziose della vita. Proprio i vini dell'azienda rappresentano la passione per il bello ed il buono e sono indiscutibilmente le creature predilette della famiglia. Una famiglia di antica estrazione, con antichi valori, ma con lo sguardo perennemente volto al futuro.

Nel 2004 Angelo ed Andrea Adami decidono di affiancare alla storica attività di conferitori anche quella di vinificatori in proprio. L'intento è quello di sempre: produrre ottimi vini. Vini veri, vini sinceri, in cui la perfetta comunione fra la mano dell'enologo, il nascosto tesoro elargito dal terreno e l'immenso patrimonio ampelografico dei vitigni tipici della zona si fondano in un'insieme dalla grande armonia sino a rappresentare fedelmente quel che la zona di Soave può esprimere. Amarone della Valpolicella D.O.C.G.

Vigneto: di proprietà, sito nel comune di San Martino Buon Albergo nella fattoria di Mezzomonte, in località Ferrazze
Età media delle vigne: 40 anni

Ceppi per ettaro: 3.000

Esposizione: Sud, Sud-Ovest

Terreno: ricco di componenti argillose e con scheletro calcareo

Uve impiegate: selezione particolare di Corvina, Corvinone e Rondinella soggette ad appassimento

L'unione fa la forza. Una forza espressiva, di carattere, di frutto, di estratto. Una forza nel contempo delicata ed aggraziata, in grado di sorprendere per la sua estrema eleganza. Un vino in cui suadenze fruttate e speziate rincorrono note dolci e profonde.

Un vino da bere Caratteristiche organolettiche e sensoriali: L'unione fa la forza. Una forza espressiva, di carattere, di frutto, di estratto. Una forza nel contempo delicata ed aggraziata, in grado di sorprendere per la sua estrema eleganza.

Un vino in cui suadenze fruttate e speziate rincorrono note dolci e profonde. Un vino da bere, da gustare, da meditare.

La profondità del vino si palesa già alla vista, con il suo colore rosso bluaceo, intenso, quasi ematico. Al naso si presenta con una struttura aromatica di ineguagliabile finezza e complessità: note di visciola matura rincorrono echi di fiori rossi appassiti, di spezie dolci orientali, di cioccolato e, soprattutto, di liquirizia. In bocca la sua imponenza alcolica sembra tuffarsi dentro un'incredibile eleganza e finezza, integrandosi perfettamente con le note gliceriche e tanniche del vino sostenute da un'acidità di tutto rispetto.

Il finale è tradizionalmente secco, senza compromessi zuccherini, tannico quanto basta, avvolgente e, soprattutto, lunghissimo. È anche un vino da meditazione e di ampio abbinamento. Abbinamento: Si sposa egregiamente piatti forti, ma anche con pietanze delicate con composizioni complesse, ideale con piatti di carne ottenuti con cotture lentissime, succulenti, nonché con la selvaggina da pelo e della tradizione. Ottimo con formaggi stagionati. Azienda vitivinicola

CORTE ADAMI

Via Circonvallazione Aldo Moro, 32

37038 Soave - Verona Italia

Tel. e Fax +39 045 7680423 - Mail info@corteadami.it - Web: www.corteadami.it

Referente: Martina +39 3474104181