



**CORTE ADAMI**

***GUIDE NAZIONALI***

***2022***

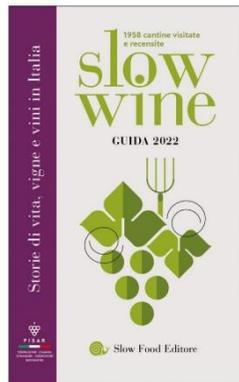
CORTE ADAMI



# CORTE ADAMI

**Pubblicazione** SLOW WINE  
**Luogo** ITALIA  
**Data** 2022

**Pubblicazione** VINI D'ITALIA GAMBERO ROSSO  
**Luogo** ITALIA  
**Data** 2022



## Corte Adami

CIRCONVALLAZIONE ALDO MORO, 32  
 37038 SOAVE [VR]  
 TEL. 0456190218  
 www.corteadami.it

La cantina di Corte Adami si adagia sulla piana alluvionale ai piedi delle colline del Soave. Le vigne, oltre a occupare questo fondovalle, si estendono nei territori collinari circostanti. Interpretazione leggera e fragrante per il Valpolicella Superiore '18, mentre il Ripasso '18 è ricco e fitto.

|                                 |     |
|---------------------------------|-----|
| ● Valpolicella Sup. '18         | 🍷 3 |
| ● Valpolicella Sup. Ripasso '18 | 🍷 4 |
| ○ Soave '20                     | 🍷 2 |

### CORTE ADAMI



SCONTO -10%

Via Circonvallazione Aldo Moro, 32 - tel. 045 6190218  
 www.corteadami.it - info@corteadami.it

**VITA** - Erano gli anni Settanta quando Gaetano Adami, lungimirante viticoltore, espandeva i propri possedimenti dal Soave fino alla Valpolicella orientale. Nel 2004 il nipote Andrea ha raccolto le redini e ha iniziato il personale percorso di vinificatore. Ad affiancarlo in questa avventura lo hanno raggiunto le sorelle Giulia e Martina, che si dividono i compiti commerciali, e il papà Angelo, braccio instancabile in vigna e primo fan dell'azienda.

**VIGNE** - Interamente allevati a pergola, gli ettari vitati attorno alla cantina e nella collina di Castelcerino sono ideali per la crescita della garganega. Sui terrazzamenti di Montorio, invece, si trovano le uve a bacca nera per la produzione dei Valpolicella. Per contribuire alla sostenibilità ambientale l'azienda continua il suo percorso con la certificazione di produzione integrata SQNPI.

**VINI** - Lo stile aziendale è chiaro: sia per i bianchi sia per i rossi i denominatori comuni devono essere freschezza e facilità di beva.

**TOP Valpolicella Sup. 2018** **VINO QUOTIDIANO** ● 25.000 bt; 12 € - 🍷🍷 - Una versione di Valpolicella Superiore che punta specialmente sulla facilità di beva. Al naso svela note di piccoli frutti a bacca rossa, legno e spezie, mentre il sorso è delicato, equilibrato, morbido. Chiude leggermente verde.

**Soave 2020** ○ 70.000 bt; 8 € - 🍷 - Il Soave nella sua essenzialità più disarmante. Sentori di fiori e frutta a polpa bianca e richiami minerali introducono un sorso teso, secco e ben sostenuto da una croccante acidità.

**Recioto di Soave 2015** ● 2.500 bt da 0,375 l; 19 € - 🍷🍷 - Questo nettare viene prodotto solamente nelle migliori annate. Frutta candita, albicocca e miele al naso aprono la strada a un palato dolce e avvolgente.

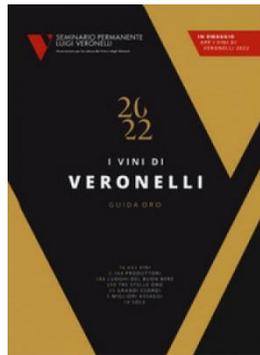
ha 37 - bt 170.000

Fertilizzanti letame in pellet, organo-minerali  
 Fitofarmaci chimici di sintesi, rame, zolfo  
 Diserbo lavorazione meccanica/manuale  
 Lieviti selezionati industriali  
 Uve 100% di proprietà  
 Certificazione nessuna certificazione



# CORTE ADAMI

**Pubblicazione** I VINI DI VERONELLI  
**Luogo** ITALIA  
**Data** 2022



SOCIETÀ AGRICOLA VITIVINICOLA

## Corte Adami

VR SOAVE Circonvallazione Aldo Moro 32  
 ☎ 045 6190218  
 ✉ info@corteadami.it  
 🌐 corteadami.it

PROPRIETARIO Andrea Adami  
 IN CANTINA Andrea Adami  
 IN VIGNA Angelo Adami  
 ETTARI VITATI 37

📍 Visitabile su prenotazione · Aperta nei week end · Vendita diretta · Vendita on-line

Dal 2004 Andrea, Martina e Giulia Adami, con il supporto del padre Angelo e del nonno Gaetano, decidono di vinificare in proprio le uve che prima conferivano a terzi. Oggi, in cantina, si imbottiglia e commercializza con il marchio aziendale solo una selezione delle uve provenienti dai 38 ettari di proprietà, tra la zona di Soave e la Valpolicella. Una scelta che permette di concentrarsi sui vini di pregio. Dalla vendemmia 2020 l'azienda ha certificato SQNPI di qualità sostenibile.

|     |                                   |      |      |   |       |   |           |          |              |
|-----|-----------------------------------|------|------|---|-------|---|-----------|----------|--------------|
| ★★  | Soave                             | 2020 | DOC  | 🟡 | ha 27 | 🗄 | 📈 70.000  | <b>B</b> | <b>GB 87</b> |
| ★★  | Soave Classico CimAlta            | 2019 | DOC  | 🟡 | ha 1  | 🗄 | 📈 9.000   | <b>C</b> |              |
| ★★  | Soave Decennale Non Filtrato      | 2016 | DOC  | 🟡 | ha 3  | 🗄 | 📈 2.000   | <b>C</b> |              |
| ★★  | Soave Superiore Vigna della Corte | 2018 | DOCG | 🟡 | ha 3  | 🗄 | 📈 6.000   | <b>C</b> |              |
| ★★  | Amarone della Valpolicella        | 2016 | DOCG | 🔴 | ha 10 | 🗄 | 📈 10.000  | <b>E</b> |              |
| ★   | Valpolicella                      | 2020 | DOC  | 🔴 | ha 10 | 🗄 | 📈 6.000   | <b>C</b> | <b>GB 85</b> |
| ★★  | Valpolicella Ripasso Superiore    | 2018 | DOC  | 🔴 | ha 10 | 🗄 | 📈 20.000  | <b>D</b> | <b>GB 88</b> |
| ★★  | Valpolicella Superiore            | 2018 | DOC  | 🔴 | ha 10 | 🗄 | 📈 25.000  | <b>C</b> | <b>GB 87</b> |
| ★★★ | Recioto di Soave                  | 2015 | DOCG | 🟡 | ha 7  | 🗄 | 📈 4.000 m | <b>D</b> | <b>GB 90</b> |

**Pubblicazione** VITAE – GUIDA AIS  
**Luogo** ITALIA  
**Data** 2022



## CORTE ADAMI

Il conseguimento della certificazione SQNPI è l'ulteriore tassello che permette di identificare operato e valori di questa cantina soavese, già peraltro rintracciabili compiutamente nei suoi vini. Il corpo unico di vigneti nel cru di Castelcerino dona Soave integri ed espressivi, in cui è evidente la corrispondenza col territorio. Produzione da sottolineare anche quella affidata ai possedimenti in Valpolicella est, dove le vecchie vigne di corvina e delle altre varietà tipiche impreziosiscono i rossi qui ottenuti.

**INDIRIZZO** Via Circonvallazione Aldo Moro, 32 - 37308 Soave (VR)  
**TELEFONO** 045 6190218  
**MAIL** info@corteadami.it  
**WEB** www.corteadami.it  
**ANNO FONDAZIONE** 2004  
**VITICOLTURA** Certificazione SQNPI  
**ETTARI** 37 **BOTTIGLIE** 170.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Martina e Andrea Adami  
**CONDUZIONE ENOLOGICA** Andrea Adami  
**CONDUZIONE AGRONOMICA** Staff aziendale  
**VENDITA DIRETTA** SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

Veneto

### ★★★★ VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE 2018

Rosso Doc - Corvina 45%, Corvinone 45%, Rondinella 10%  
 Alc.14,5% | €18 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
 Rubino che denota consistenza. Spazia dalle confetture di marmosca e prugna a cuoio, pepe nero e chiodi di garofano. Poi emergono tabacco, rabarbaro e sentori balsamici. Il sorso denota equilibrio e piacevolezza, con aromi coerenti e tannino ben integrato. Persistente. Fagiano al forno con salsa di prugne.

### ★★★★ VALPOLICELLA SUPERIORE 2018

Rosso Doc - Corvina 45%, Corvinone 45%, Rondinella 10%  
 Alc.13,5% | €15 | Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi  
**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### ★★ SOAVE 2020

Bianco Doc - Garganega 90%, Trebbiano di Soave 10% | Alc.12%  
 €10 | Bt.70.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi  
**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità



# CORTE ADAMI

**Publicazione** BIBENDA - online  
**Luogo** ITALIA  
**Data** 2022



## Valpolicella Superiore Ripasso

2018 Rosso Doc

**CORTE ADAMI**



Regione  
**VENETO**

Longevità  
Godibile sin d'ora e per altri 3 - 5 anni

Cuore rubino. Uno schiudersi frutti di rovo e ciliegie in confettura, sandalo, pepe; poi toni di prugne, viola, tamarindo e grani di caffè. Setosa stoffa tannica e smagliante freschezza poggiano su un deciso corredo alcolico che regala morbidezza al sorso.

## Valpolicella Superiore

2018 Rosso Doc

**CORTE ADAMI**



Regione  
**VENETO**

Longevità  
Godibile sin d'ora e per altri 3 - 5 anni

Rubino compatto brillante. Naso radioso e croccante di ciliegia, viola, geranio, bacche di rovo, corteccia, visciole e spezie. Assaggio caldo e di buon corpo ma in buon equilibrio nelle componenti. Finale fresco e fruttato.

## Valpolicella

2020 Rosso Doc

**CORTE ADAMI**



Regione  
**VENETO**

Longevità  
Godibile sin d'ora e per altri 2 anni

Vivida tonalità di rubino. L'olfatto si presenta fresco e immediato, saturo di viole, rose, lamponi, ribes e corteccia umida. Il sorso, piacevole e disimpegnato, scorre fruttato e floreale.

## Soave

2020 Bianco Doc

**CORTE ADAMI**



Regione  
**VENETO**

Longevità  
Godibile sin d'ora e per altri 2 anni

Paglierino. Naso dalle graduali percezioni di frutta a polpa gialla, mandorla, mugugno e gelsomino. Assaggio affilato, fresco e sapido, con ottimo apporto glicerico in contrapposizione. Di media persistenza.

CORTE ADAMI