



CORTE ADAMI

AMIDA Bianco Verona I.G.T.

- Tra tipicità ed esuberanza -



Vigneti: di proprietà, siti a Soave

Esposizione: Sud, Sud-Est

Terreni: terreno mediamente calcareo, a tratti basaltico in collina

Uve: Garganega – Sauvignon Blanc – Traminer

Raccolta: manuale a fine settembre

Vinificazione: una volta eseguita la pigia-diraspatura delle uve, queste vengono lavorate separatamente. Si procede quindi con la singola pressatura in maniera soffice in riduzione d'ossigeno e la macerazione a freddo (circa 14°gradi) per una notte. La fermentazione alcolica avviene in recipienti d'acciaio, a temperatura controllata, con una successiva sosta sui lieviti e le sue fecce fini per circa due mesi. Una volta definito il blend, il vino viene posto in bottiglia e quindi stoccato per l'affinamento.

Dati analitici:

Grado alcolico: 12,50 % Vol.

Residuo zuccherino: 3,00 gr/l

Acidità totale: 6,00 gr/l

Descrizione e caratteristiche organolettiche:

AMIDA unisce le tre generazioni di viticoltori della famiglia Adami in un vino unico, combinando alle delicate fragranze tipiche del vitigno autoctono Garganega, l'esplosione di sapori e ed intensità gusto-olfattive dei vitigni internazionali presenti.

Colore giallo paglierino dai riflessi verdolini. Naso fragrante, fine e distintivo tra note di rosa, pesca bianca, foglia di tè, orchestrate da un mix di frutta tropicale. Sfumature fumè e di agrumi gialli nel finale. Gusto pieno e avvolgente, di buona persistenza aromatica. La vivace freschezza e la sapidità lasciano il palato fresco e piacevolmente asciutto, con ricordi di note agrumate nel finale.

Accompagnamenti gastronomici: primi piatti di pesce, nonché tempura, sushi, sashimi e cibi speziati ed agrodolci tipici della cucina asiatica. Formaggi freschi e teneri. Ideale per aperitivi.

Temp. servizio: 10 - 12°C

Bottiglie prodotte: 5.000

Formato: 750 ml

JAMES SUCKLING.COM 

Annata 2023: 90 points

CORTE ADAMI Società Agricola Vitivinicola

Via Circonvallazione Aldo Moro n. 32

37038 SOAVE (Verona) Italia

Tel./Fax +39-045-6190218 - mail: info@corteadami.it