



CORTE ADAMI

AMIDA Rosso Verona I.G.T.

- Tra tipicità ed esuberanza -



Vigneti: di proprietà, siti nella Valpolicella Orientale

Esposizione: Sud, Sud-Ovest

Terreni: ricchi di componenti argillose, con scheletro calcareo

Uve: Merlot – Croatina – Teroldego

Raccolta: manuale a settembre

Vinificazione: Le uve sono raccolte in piccole cassette e lasciate appassire per un breve periodo in locali asciutti e ben aerati. Dopo la necessaria pigia-diraspatura inizia la fermentazione alcolica in vasche d'acciaio, in contatto con le bucce, a temperatura controllata, a cui segue la relativa malolattica.

Durata della fermentazione: 20 giorni

Temperatura della fermentazione: 22-26 gradi

Affinamento: in acciaio per almeno 12 mesi

Dati analitici:

Grado alcolico: 13,50 % Vol.

Residuo zuccherino: 3,00 gr/l

Acidità totale: 5,70 gr/l

Descrizione e caratteristiche organolettiche:

AMIDA unisce le tre generazioni di viticoltori della famiglia Adami in un vino unico, combinando vitigni locali a vitigni internazionali impiantati nel corso dei decenni. Un perfetto incontro tra Croatina, Teroldego e Merlot.

Alla vista un color rosso rubino, tonico, dai riflessi brillanti. Al naso spiccano sentori speziati, note pepate e in un secondo momento note di frutti rossi a media maturazione. Al palato si presenta subito ben equilibrato, di buon corpo, a cui si affianca una piacevole freschezza. Il tannino presente è discreto e ben levigato.

Accompagnamenti gastronomici: primi o secondi di carne della tradizione italiana come lasagne al ragù o arrosto di vitello. Ottimo anche con formaggi di media stagionatura e salumi.

Temp. servizio: 16 - 18°C

Bottiglie prodotte: 3.000

Formato: 750 ml

CORTE ADAMI Società Agricola Vitivinicola

Via Circonvallazione Aldo Moro n. 32

37038 SOAVE (Verona) Italia

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