



Corte Adami Recioto di Soave DOCG

Algemeen

Corte Adami is een familie-domein dat sinds 2004 besloten heeft om uit de coöperatie te stappen en kwalitatieve, regio-reflecterende wijnen te maken. Voornamelijk de regio's Soave en Valpolicella worden uitdrukkelijk in de spotlights gezet. Daarbij gebruik makende van de typische autochtone druiven die de streek rijk is. De wijngaarden voor de witte wijnen liggen in de buurt van Castelcerino (tussen Garda-meer en Midditerraanse zee) op een gemiddelde hoogte van 350m.

De ondergrond is mineraal met vulkanische oorsprong en tufsteen. Dit zal het karakter van de wijnen duidelijk beïnvloeden. De Recioto di Soave is gemaakt van 100% Garganega de witte druif bij uitstek in Verona. De wijnstokken zijn gemiddeld 40 jaar oud. De druiven worden laat geplukt (Vendemmia tardiva). Na de oogst drogen de druiven gedurende 5 maanden op latten en verliezen zo ongeveer de helft van hun oorspronkelijk gewicht. Daarna fermenteert het sap deels op inox en deels op hout. De langzame gisting laat uiteindelijk een deel restsuiker achter die de Recioto di Soave zo kenmerkt.

Daarna blijft de wijn nog 7 à 8 maanden verder rijpen op eigen droesem met regelmatig omroeren (Battonage). Na deze rijping rust de wijn nog 4 maanden op inox-tanks en daarna 6-7 maanden verplichte flessenrust.

Soort

Wit zoet

Bodem en ondergrond

Vulkanisch

Druif

Garganega

Land

Italië

Regio

Veneto

Jaargang

2014

Rijping

Oude vaten

Vatrijping

12 maanden

Cépage/Assemblage

Mono-cépage

Kleur

Intens goudgeel tot ambergeel.

Geur

Rijp exotisch fruit, maar ook abrikozen met kruiden en minerale toetsen die nooit ver weg zijn. Daarnaast geuren van brioche, marsepein, maar ook lichte vanille-toetsen, caramel en noten. Rozijnen, honing en florale kenmerken komen ook de kop opsteken.

Smaak

Koen Maenhout - Klerkenstraat 29 - B-8610 Zarren - GSM +32 (0)492 04 59 53 - www.lartduvin.be - koen@lartduvin.be
BTW BE 0846 684 690 - KBC IBAN BE43 7380 3611 1001 - BIC KREDBEBB

Door aanvaarding en betaling van deze factuur verklaart de koper de voorwaarden van LartduVin, vermeld op de website (<http://www.lartduvin.be/nl/algemene-voorwaarden>), te aanvaarden. Deze factuur dient contant betaald te worden. De klant erkent dat in geval van niet contante betaling, de eigendomsoverdracht slechts plaatsvindt bij effectieve betaling. Tot bij volledige betaling blijven de goederen eigendom van de verkoper.



Een elegante dessertwijn met de nodige finesse. De overdadige, warme restsuikers worden in de kiem gesmoord door de duidelijke aanwezigheid van frisse, minerale toetsen. Breed in complexiteit en afdronk, maar verfrissend en delicaat gemaakt. De minerale ondergrond drukt hier duidelijk zijn stempel.

Gastronomie

Wijn die kan combineren met foie gras en schimmelkazen (blauw en rood). Maar ook en vooral met desserts. Probeer deze wijn eens met een tarte tatin of een appelcrumble licht gekarameliseerd, maar ook een ander dessert met fruit (abrikozen) zal deze godendrank met veel gratie ontvangen. Of gewoon als glas na de maaltijd.

Lekker bij

Andere schimmelkazen, Blauwschimmelkazen, Dessert, Dessert met fruit, Foie gras, Kazen

Alcoholgehalte

13.00 %

Inhoud

375.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk

Minimaal bewaarpotentieel

15 jaar