



Corte Adami Soave

Algemeen

Een Soave gemaakt van Garganega (70%) en Trebbiano di Soave (30%). De druiven groeien op een bodem van vulkanische oorsprong gemengd met tufsteen. De wijnstokken zijn 30 jaar oud en zijn gelegen op een hoogte van 350m in Castelcerino (tussen het Garda-meer en de Middellandse zee. De Garganega is de belangrijkste witte druivensoort in dit deel van de Veneto, de provincie Verona.

De druiven worden in de loop van september manueel geoogst. In de cantina worden de druiven zacht geperst in een afgesloten systeem met beperkte zuurstof, dit om oxydatie tegen te gaan. Het sap en de schillen macereren een hele nacht op ongeveer 14°C. De alcoholische gisting, onder gecontroleerde temperatuur, gebeurt in inox tanks, waardoor de fruitigheid behouden blijft. Om nog meer extra aroma's te bekomen rust de wijn tevens gedurende 2 maanden op zijn gistcellen en droesem.

Soort

Wit complex

Bodem en ondergrond

Vulkanisch

Druif

Garganega, Trebbiano di Soave

Land

Italië

Regio

Veneto

Jaargang

2022

Rijping

Inox

Vatrijping

2 maanden

Cépage/Assemblage

Assemblage

Kleur

Licht intense bleekgele kleur met groene schijn.

Geur

In aroma en smaak komen alle typische aromatische eigenschappen van de Garganega naar boven. In de eerste plaats bloemig (lindebloesem), daarnaast fruitig, wit rijp fruit, rijp exotisch fruit en een beetje citrus in combinatie met een tikje meloen. Uiteindelijk vinden we in de geur ook minerale en vegetale tinten terug.

Smaak

De smaak is vol, zet fruitig en vooral ook bloemig aan, maar de mineraliteit en frisse (mooi versmolten) zuren zorgen voor een heel mooie en evenwichtige wijn.



Gastronomie

Deze frisse aroma-bom kan vele gerechten de baas. Vooral kruidige of gegrilde vis, zeevruchten, involtini, maar ook wit vlees en natuurlijk als aperitief bij zomerse temperaturen.

Lekker bij

Aperitief, BBQ, Gevogelte, Kalfsvlees, Koude visgerechten, Kruidige visgerechten, Schaaldieren, Schelpdieren, Zuiderse visbereidingen

Alcoholgehalte

12.00 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk

Medailles en onderscheidingen

Merum, een vooraanstaand Duits tijdschrift, editie 2012 heeft hoge punten gegeven voor de witte wijnen van Corte Adami: Soave DOC 2010 en Soave DOC "Vigna della Corte 2011".

Minimaal bewaarpotentieel

3 jaar