



Corte Adami Soave Vigna della Corte

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 Middellandse 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 wijn is gemaakt van 100% Garganega de witte druif bij uitstek in Verona. Men noemt dit ook wel een 'Garganega in purezza'. De wijnstokken zijn gemiddeld 40 jaar oud. De druiven worden laat geplukt (Vendemmia tardiva) tegen eind oktober. Dit resulteert in meer kleur (intens goudgeel) en complexiteit. Deze Soave is dan ook rijper en heeft meer structuur. Men noemt dit ook 'Un Soave vestito da sera', een Soave in avondkledij.

Na een zachte persing fermenteert de wijn op een gecontroleerde temperatuur. Na de gisting blijft de wijn nog 2 maanden rusten en rijpen op de lees. Dit zorgt voor extra complexiteit. Na de botteling zal de wijn minimum 5 tot 6 maanden rusten in de fles.

Soort

Wit vol

Bodem en ondergrond

Vulkanisch

Druif

Garganega

Land

Italië

Regio

Veneto

Jaargang

2019

Rijping

Inox

Vatrijping

2 maanden

Cépage/Assemblage

Mono-cépage

Kleur

De kleur is intens goudgeel.

Geur

In het glas vooral vulkanische indrukken (gerookt, vuursteen, ...) afgewisseld met kruidige structuren en rijp exotisch fruit (ananas,...).

Daarnaast ook florale indrukken en zelfs een lichte zweem van zoetheid (honing, hars).

Smaak

In de smaak ontdekken we ananas en eventueel wat exotisch rijp fruit maar de wijn blijft toch



droog en mineraal. De frisse, aanwezige zuren zijn mooi versmolten en zorgen voor een wijn die elegant drinkt. Evenwichtige wijn met body en frisse toetsen eindigend met een elegante afdrank. Dit alles in combinatie met een lactisch kantje die zorgt voor een zalvend gevoel in de mond.

Gastronomie

Lekker bij iets complexere (kruidige), vooral elegante maaltijden zoals schaal-en schelpdieren, maar ook een vispannetje, wit vlees, kalfsvlees, ... En zelfs als aperitief niet te versmaden.

Lekker bij

Exotisch vlees, Gevogelte, Kalfsvlees, Koude visgerechten, Kruidige visgerechten, Oosterse gerechten, Romige visgerechten, Schaaldieren, Schelpdieren, Vederwild, Warme visbereidingen

Alcoholgehalte

13.00 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk

Minimaal bewaarpotentieel

4 jaar