



## Corte Adami Valpolicella Superiore

### Algemeen

Een Valpolicella van het type Superiore en blend gemaakt met de Corvina-, Corvinone- en Rondinella-druiven. De wijngaarden situeren zich in San Martino Buon Albergo (in het dorp Ferrazze) en de druivelaars zijn 40 jaar oud. De ondergrond bestaat uit klei en kalkresten.

Specifiek aan deze uitzonderlijke wijn is de Corvina oogst, de druiven worden manueel en in kleine manden geoogst. Daarna worden ze eerst gedurende een korte periode ingedroogd in goed verluchte lokalen. Resultaat is een meer geconcentreerde druif waar de suikers de bovenhand nemen op het water.

De Corvinone en Rondinella worden dan weer direct na de oogst in oktober geperst. De most blijft gedurende een tiental dagen macereren en roert men dagelijks om. De alcoholische fermentatie met schilcontact gebeurt gedurende 20 dagen onder gecontroleerde temperatuur (22-24°C). Dit schilcontact bevordert de extractie van de tannines. Daarop volgt de malolactische gisting en één jaar houtlagering op grote houten vaten om de wijn extra body en structuur te geven.

### Soort

Rood complex

### Bodem en ondergrond

Kalk, Klei

### Druif

Corvina, Corvinone, Rondinella

### Land

Italië

### Regio

Veneto

### Jaargang

2019

### Rijping

Oude vaten

### Vatrijping

12 maanden

### Cépage/Assemblage

Assemblage

### Kleur

De kleur is robijnrood en zal na een aantal jaren evolueren naar granaatrood.

### Geur

In de geur ontdekken we klein rijp rood fruit (kersen op siroop), een lichte zweem van kruidigheid, in combinatie met een hint van vanille, munt en een duidelijke florale toets (viooltjes) die neigt naar snoepgoed.

### Smaak

De smaak is zachter en soepeler dan de geur doet vermoeden en heeft een heel aangename



afdrank. De frisse fruitzuren op het einde geeft de wijn een zekere fraicheur en jeugdigheid.

### **Gastronomie**

Niet te versmaden bij gegrild wit en rood vlees en stevige pastgerechten. Kan ook lekker zijn met een zoete link in het gerecht (fruit) die refereert naar het licht zoete karakter van deze wijn.

### **Lekker bij**

BBQ, Exotisch vlees, Gevogelte, Haarwild, Kazen, Pastagerechten, Rundsvlees, Vederwild

### **Alcoholgehalte**

13.50 %

### **Inhoud**

750.00 ml/stuk

### **Sluiting fles**

Kurk

### **Medailles en onderscheidingen**

Selectie Slow Wine 2013.

### **Minimaal bewaarpotentieel**

5 jaar