CORTE ADAMI

SOAVE DOC

Lage:	Eigene Lagen, Castelcerino-Hügel, in der Höhe von 350m
Alter der Rebstöcke:	35 Jahre
Stockdichte:	3.000 per Hektar
Ausrichtung:	Süd-West
Böden:	Anteile von Vulkangestein, Tuff
Rebsorte (n):	Garganega, Trebbiano di Soave
Ausbau:	Nach dem Entrappen und ersten Anpressung werden die Trauben sanft und reduktiv komplett gepresst. Danach erfolgt eine Kalt-Mazeration (bei ca. 14 Grad) für eine Nacht, bevor im Edelstahltank vergoren wird. Der Wein bleibt dann 2 Monte auf der Hefe bevor er abgezogen und auf Flaschen gefüllt wird.
Daten:	
Alkohol:	12,00 %
Zucker:	3,50 gr/l
Säure:	6,00 gr/l
Beschreibung:	Die Essenz der Garganega-Traube! In diesem Soave finden sich alle typischen Aromen der Traube in einer modernen Stilistik, ohne aber den Bezug zur Herkunft zu verlieren! Aromen von weißen Blüten, weißen Früchten und Zitrus mit einer feinen Mineralität. Die Aromenvielfalt ist intensiv & komplex mit einem schönen Abgang. Ein leichter Wein mit einem angenehmen Trinkfluß der auch über einen langen Abend nicht anstrengend wird. Er passt wunderbar zu Salat, gegrilltem weißem Fleisch, zu Pasta und Gemüsegerichten.