

# SCHEDA TECNICA



**PRODUTTORE**  
Aldo Adami

**NOME DEL VINO**  
Adami DeMi Corvina

**DENOMINAZIONE**  
Corvina Verona IGT

**CLASSIFICAZIONE**  
IGT

**ANNATA IN COMMERCIO**  
2019

**REGIONE DI PROVENIENZA**  
Veneto

**TIPOLOGIA**  
Rossi

**STILE DI PRODUZIONE**

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Custoza di Sommacampagna (VR)

**VINIFICAZIONE**  
Selezione delle uve migliori dei vigneti di proprietà, raccolte a mano dopo 3 settimane di sovraturazione naturale in pianta. Segue la delicata diraspatura e la successiva fermentazione e macerazione a contatto con le bucce per 30 giorni con ripetuti rimontaggi. Si procede poi con la svinatura ed una soffice pressatura.

**AFFINAMENTO**  
Maturazione di 12 mesi sulle fecce fini nelle antiche botti di cemento, ed affinamento di 2 mesi in bottiglia.

**VITIGNO/I**  
100% Corvina Veronese

**ALLEVAMENTO**  
Guyot

**ESPOSIZIONE**  
sud-ovest

**ALTITUDINE**  
125 m s.l.m.

**ETÀ MEDIA DEL VITIGNO**  
25 anni

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO**  
di origine morenica con terreno calcareo, argilloso, ghiaioso

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
seconda decade di ottobre

**ETTARI VITATI**  
2

**RESA PER ETTARO**  
90 q.li / ettaro

**ENOLOGO/CONSULENTE**  
Enocentro

**FORMATI DISPONIBILI**  
75 cl

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
13,5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA**  
14 - 15°C

**NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE**  
6.000

**QUANTITÀ PER CARTONE**  
6

**CODICE SAP**  
E6304