

a
d
r
i
a
n
o

A
D
A
M
I





**LA NOSTRA È UNA
STORIA DI EMOZIONI SENZA
TEMPO, NATA IN UNA TERRA
SUPERIORE.**

L'amore e la dedizione per il nostro lavoro, non può prescindere dalla consapevolezza di ritenerci delle persone veramente fortunate. Fortunate di poter amare e contribuire alla bellezza di questo territorio, sia attraverso il nostro stesso lavoro quotidiano, sia attraverso la valorizzazione dei luoghi dell'Alta Marca Trevigiana che ci sorprendono ancor oggi, ogni singola volta che li contempliamo.

Ci piace pensare che si trovi proprio qui il fondamento su cui si basa il concetto di orgogliosa ed appagante armonia che si ottiene nell'ammirare luoghi unici e magici; crediamo sia la stessa soddisfazione che deriva, per esempio, dal confronto con una persona tanto umile e discreta quanto interessante e raffinata, lo stesso benessere che produce l'assaggio di un territorio attraverso la sua corretta traduzione enologica.



COME NASCONO I NOSTRI VINI

VIGNETI

Terreni difficili e impervi sono protagonisti in pendenza, coltivati con passione.

Questa loro unicità traferisce un'impronta caratteristica ad ogni base spumante. Le h/ha (ore per ettaro), compresa la vendemmia manuale, variano dalle 350 in pianura fino alle 1000 per le Rive.

VENDEMMIA

Eseguita esclusivamente a mano, di solito nel mese di settembre.

PRESSATURA

Esercitando una pressione non troppo soffice su uve intere, si ottiene il mosto.

FERMENTAZIONE

Il mosto viene prima decantato e poi fermentato a temperatura controllata con lieviti naturali.



MATURAZIONE

Avviene esclusivamente in recipienti di acciaio a contatto con il lievito, a bassa temperatura, per almeno 100 giorni.

ASSEMBLAGGIO

Ogni vigneto trasferisce la sua impronta per dare origine ad una precisa base spumante: l'armonia tra queste crea identità e valore.

PRESA DI SPUMA

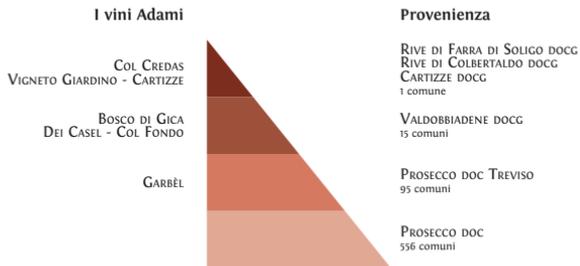
Per un periodo di circa 40 giorni, con il metodo Italiano in recipienti di acciaio. Col Fondo la compie in bottiglia.

IMBOTTIGLIAMENTO

Al termine della presa di spuma, il vino si è trasformato naturalmente in spumante e viene imbottigliato.



LA PIRAMIDE DELL'ECCELLENZA ADAMI



COL FONDO
VALDOBBIADENE DOCG
PROSECCO SUPERIORE
SUI LIEVITI

Col Fondo è il vino che in Adami rappresenta la storia, la tradizione e la tavola contadina dai primi del '900. Fin dal 1920, vendemmia dopo vendemmia, Col Fondo si conferma l'interprete della nostra anima e l'origine del nostro racconto. La sua seconda fermentazione avviene spontanea in bottiglia durante la stagione primaverile, ottenendo così un vino completamente secco. La presenza dei lieviti sul fondo funge anche da conservante naturale. Servire a piacimento: velato, ruotando delicatamente la bottiglia, oppure limpido, decantandolo in caraffa. Da provare con la pizza.



Magnum (1,5 L)



Bottiglia (0,75 L)

BRUT NATURE

COL CREDAS
VALDOBBIADENE DOCG
RIVE DI FARRA DI SOLIGO

Col Credas Extra Brut appartiene alla tipologia Valdobbiadene "Rive" ed è ottenuto da uve di un singolo vigneto. Al naso esprime grande ampiezza, intensità ed equilibrio. Presenta delicate note floreali che ricordano il glicine e l'acacia, coadiuvate e sostenute al palato da un marcato finale molto secco. Notevole l'abbinamento con la tempura.



EXTRA BRUT



Bottiglia (0,75 L)



Magnum (1,5 L)

BOSCO DI GICA

VALDOBBIADENE DOCG

PROSECCO SUPERIORE

A Colbertaldo, nella borgata di Soprapiana, si attraversa un bosco di roveri e castagni di cui abbiamo testimonianza da circa 6 secoli: un tempo era chiamato Bosco di Gica. Questo Prosecco Superiore Brut esprime in maniera versatile l'equilibrio tra gusto asciutto e gentile fragranza gustativa. Provenienti essenzialmente da vigneti nei comuni limitrofi all'azienda, le uve più adatte contribuiscono a dare la loro IMPRONTA al Bosco di Gica, uno dei vini più celebri di Adami.



Mathusalem (6,0 L)



Jeroboam (3,0 L)



Magnum (1,5 L)



Bottiglia (0,75 L)



Mezza Bottiglia (0,375 L)

BRUT

GARBÈL

PROSECCO DOC

TREVISO

Nel dialetto locale la parola "Garbèl" esprime l'appagante sensazione di freschezza e gradevole leggerezza. Prodotto esclusivamente con uve della provincia di Treviso, Garbèl è riconoscibile per il finale asciutto e per il naturale e piacevole richiamo alla beva. Ideale come aperitivo si accompagna piacevolmente a piatti di tono delicato.



Bottiglia (0,75 L)



Mezza Bottiglia (0,375 L)

BRUT

DEI CASEL

VALDOBBIADENE DOCG

PROSECCO SUPERIORE

I "Casei", nella parlata locale, sono le piccole case che si trovano sulle "Rive", un tempo adibite a ricovero attrezzi o rifugio dalla pioggia. Casei qui è anche il soprannome della famiglia Adami: Abele Adami (vedi Vigneto Giardino) era chiamato Abele Casei; suo figlio Adriano - il padre di Franco ed Armando - Jano Casel. I vigneti che lo compongono trasferiscono tutta la loro IMPRONTA esclusiva a questo Prosecco Superiore Extra Dry che per freschezza, giovialità e quadro aromatico, è particolarmente consigliato come aperitivo. Da provare con gli scampi crudi.



Magnum (1,5 L)



Bottiglia (0,75 L)

EXTRA DRY

VIGNETO GIARDINO

VALDOBBIADENE DOCG

RIVE DI COLBERTALDO

Il **Vigneto Giardino** è un anfitratto viticolo naturalmente rivolto a mezzogiorno, dal quale si continua ad ottenere probabilmente il primo vero e proprio Valdobbidene DOCG da singolo vigneto di tutta la denominazione. Adami, quattro generazioni fa, lo presentò come "Riva Giardino Asciutto" nel 1933 a Siena, in occasione della 1ª Mostra Mercato dei Vini Tipici d'Italia. Vigneto Giardino esprime al meglio il concetto che Adami ama definire "macedonia".



Jeroboam (3,0 L)



Magnum (1,5 L)



Bottiglia (0,75 L)

ASCIUTTO

CARTIZZE

VALDOBBIADENE DOCG

SUPERIORE DI CARTIZZE

Cartizze è il topomimo che identifica un'area di 107 ettari nel comune di Valdobbiadene. L'ipotesi più diffusa sull'origine del nome è quella che fa derivare il nome da *gardizze*, termine del dialetto locale che indicava i graticci usati per l'appassimento delle uve. Nel comune di Valdobbiadene, distribuito nell'area di Saccol, San Pietro di Barbozza e Santo Stefano, il Cartizze ha profumo giovane, morbido, fruttato e gusto delicato. Si accompagna anche a dolci leggeri.



DRY



Bottiglia (0,75 L)

IL DIZIONARIO ADAMI

PROSECCO: Con la parola "Prosecco" si identifica l'area vitivinicola estesa su due regioni italiane (Veneto e Friuli Venezia Giulia, suddivise in 9 provincie e 556 comuni). All'interno di quest'area, si evidenzia la zona collinare e storica dei 15 comuni che vanno da Conegliano a Valdobbiadene, in Veneto, nella provincia di Treviso.

PROSECCO SUPERIORE: Nella fascia collinare tra Conegliano e Valdobbiadene si estende la zona del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, certificata DOC dal 1969 e riconosciuta "garantita" dal 1 agosto 2009. Il Prosecco qui è Superiore per la grande qualità che esprime naturalmente, grazie al terreno ed al microclima unico delle colline.

RIVE: Nel dialetto veneto si intendono i ripidi vigneti di collina e rappresentano le 43 selezioni comunali, all'interno dell'area del Valdobbiadene, che indicano il luogo esatto di provenienza delle uve. Per Adami, ne sono esempio il Col Credas, Rive di Farra di Soligo e lo storico Vigneto Giardino (1920), Rive di Colbertaldo. Oggi le Rive sono una realtà riconosciuta a pieno titolo nel disciplinare di produzione del Valdobbiadene. Le RIVE hanno una resa inferiore rispetto al Prosecco Superiore. Gli Spumanti RIVE devono provenire da uve vendemmiate a mano e vinificate separatamente, riportandone l'anno di vendemmia in etichetta.

GLERA: È un vitigno a bacca bianca, ha tralci color nocciola e produce grappoli grandi e lunghi, con acini giallo-dorati. Un vino, per potersi definire Prosecco, deve, tra gli altri requisiti, essere ottenuto da almeno l'85% di uve Glera.

TOPONIMO: (Dal greco, tòpos, "luogo", e, ònoma, "nome") è il nome proprio di un luogo geografico. Nella zona di Conegliano Valdobbiadene ne sono esempi: Giardino, Credazzo, Cartizze, ecc.

ORE DI LAVORO PER ETTARO (h/ha): Unità di misura che indica le ore di lavoro di una o più persone in un ettaro di terra (10000 m²), in un periodo normalmente di 12 mesi. Le ore di lavoro per ettaro, tra gli altri parametri, crescono all'aumentare della pendenza. Garbèl 350 h/ha - Vigneto Giardino e Col Credas 1000 h/ha.

BASE SPUMANTE: vino ottenuto dalla naturale fermentazione alcolica del mosto, non per essere consumato tale e quale, ma per diventare spumante; indipendentemente dal metodo (Italiano o Classico), azienda produttrice o vitigno utilizzato, la sua qualità è decisiva per l'identità, finezza e durata di uno spumante.

PRESA DI SPUMA: È la seconda fermentazione alcolica, totalmente naturale, che si svolge in recipienti di acciaio a tenuta di pressione per il metodo Italiano ed in vetro per il metodo Classico. Grazie a questo procedimento si sviluppa l'anidride carbonica la quale, per effetto della pressione, trasforma il vino in spumante. Adami compie circa 90 prese di spuma ogni anno: questa scelta produttiva è la prerogativa per creare il GUSTO ADAMI nel mondo, cioè la sensazione riconoscibile al naso ed al palato di finezza, pulizia, vivacità, vitalità e freschezza.

SPUMANTE: Prodotto ottenuto dalla fermentazione alcolica di mosto di uve o vino e caratterizzato, alla stappatura del recipiente, da uno sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla sua rifermentazione che, se conservato alla temperatura di 20° C in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione non inferiore a 3,5 bar.

MILLESIMATO: Spumante ottenuto per almeno l' 85% da uve di una singola vendemmia.

DOSAGGIO: Indica l'operazione di aggiunta di zuccheri naturali dopo la presa di spuma negli spumanti sia metodo Italiano che Classico. Adami utilizza esclusivamente zucchero d'uva. Da questa operazione hanno origine le diverse tipologie:

TIPOLOGIE	QUANTITÀ DI ZUCCHERI RESIDUI
A. Brut Nature	< 3 g/l senza dosaggio dopo la presa di spuma
B. Extra Brut	< 0-6 g/l
C. Brut	< 12 g/l
D. Extra Dry	< 12-17 g/l
E. Dry (Asciutto)	< 17-32 g/l

ASCIUTTO: Dal 1933 Asciutto è per Adami un modo di fare il vino: è il giusto armonioso equilibrio tra morbidezza ed acidità, né dolce né astringente, che lascia perciò puliti bocca e palato. Esprime dunque il concetto di naturale e piacevole richiamo alla beva, tanto fuori pasto quanto accompagnato a piatti di tono leggero. Il gusto "Asciutto" è la naturale conseguenza organolettica ottenuta nella fase di pressatura soffice (ma non troppo) delle uve.

MACEDONIA: Adami ama definire "macedonia" la complessa ma immediata e non ripetitiva sensazione al naso di diverse ed eterogenee note di frutta.

Adami
Colbertaldo di Vidor
Treviso (Italia)
T: +39 0423 982110

www.adamispumanti.it
info@adamispumanti.it