

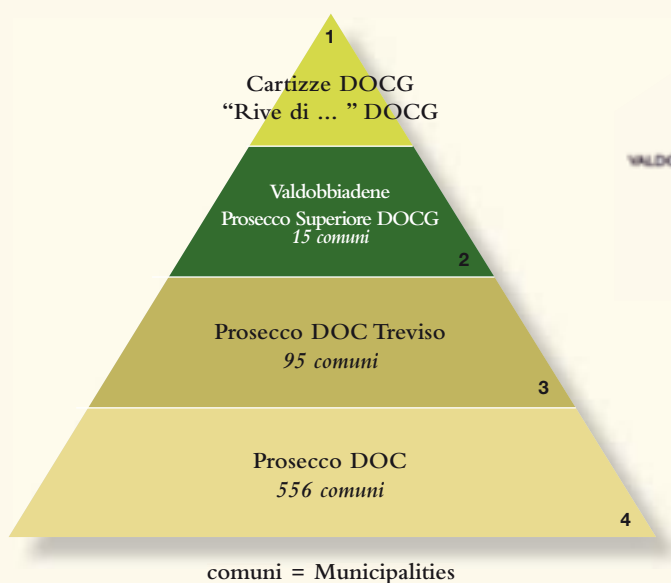
Il dizionario Adami del Prosecco

Il **Prosecco** è una zona viticola che si estende in 9 Province tra il Veneto ed il Friuli Venezia Giulia (4).

Circa il 90% è prodotto in Provincia di **Treviso** (3), che comprende anche la zona storica di **Valdobbiadene** (1-2).

Qui sorgono le colline della **DOCG** dove il Prosecco è **Superiore**. Adami cura da tre generazioni i suoi vigneti sulle ripide colline di questo territorio, particolarmente vocato ad una naturale superiorità.

Infatti qui si trovano il **Cartizze** (già rinomato cru) e i più pregiati vigneti aziendali, che possono fregiarsi della dicitura "**Rive di**" seguita dal nome del comune o della frazione di provenienza delle uve (1).



Adami Prosecco Wörterbuch

Prosecco ist ein Anbaugebiet, das sich über neun Provinzen in den zwei Regionen Veneto und Friuli-Venezia-Giulia erstreckt (4). In der Provinz **Treviso** (3) werden etwa 90% des Prosecco hergestellt. Sie beinhaltet das historische Gebiet **Valdobbiadene** (1-2). Hier befinden sich auch die Hügel der **DOCG**, wo Prosecco den Zusatz **Superiore** trägt.

Seit nunmehr drei Generationen erstrecken sich die Weinberge von Adami an den steilen Hügeln dieser Zone, die besonders gute Traubenqualitäten hervorbringt. **Cartizze**, eine seit langem berühmte Lage, liegt ebenfalls in diesem Gebiet, wie auch andere individuelle Lagen die auf dem Etikett die Bezeichnung "**Rive di**" tragen dürfen, gefolgt von dem Namen des Dorfes oder der Gemeinde, wo die Trauben wachsen (1).



Treviso DOC



Valdobbiadene DOCG



Vigneto Giardino - Rive di Colbertaldo

DA UVA A SPUMANTE IN TRE PASSAGGI - VON DER TRAUBE ZUM SPUMANTE IN DREI SCHRITTEN



UVA/ TRAUBEN

Vendemmia
Ernte
Settembre/Ottobre
September/Okttober



VINO/ WEIN

Vinificazione e maturazione
Herstellung und Reifung
Ottobre-Dicembre
Oktober bis Dezember



SPUMANTE/SPUMANTE

Presatura di spuma
zweite Gärung
Tutti i mesi dell'anno, a partire da dicembre
Jeden Monat des Jahres, beginnend im Dezember

Produciamo quasi esclusivamente **Spumante**, soprattutto nella versione **Valdobbiadene Docg**, che consideriamo il prodotto più fine ed elegante ed espressione della migliore qualità.

Wir produzieren fast ausschließlich **Spumante**, vor allem **Valdobbiadene DOCG**, den wir fein und elegant empfinden, Ausdruck der absoluten Qualität.



VIGNETO GIARDINO Rive di Colbertaldo

DRY



Az. Agr. Adami s.s. Colbertaldo di Vidor - Italia

Valdobbiadene
Prosecco Superiore
docg

11% vol. PRODOTTO IN ITALIA 75cl e

VIGNETO GIARDINO Dry

Origine: Vigneto Giardino, Valdobbiadene, Veneto. **Vendemmiato a mano.** **Caratteristiche organolettiche:** particolarmente fruttato e di gusto leggero, morbido ed asciutto. **Servire** giovane a 8°C, evitando lunghe soste in refrigeratore, in un calice di media ampiezza. **Sulla carta dei vini:** Vigneto Giardino Dry - Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore "Rive di Colbertaldo".

Herkunft: Vigneto Giardino, Valdobbiadene, Veneto. **Handgelesen.** **Geschmack:** besonders fruchtig und leicht, weich und trocken. **Jung servieren** in einem mittelgroßen Weinglas bei 8°C, längere Lagerung im Kühlschrank vermeiden **Bezeichnung:** Vigneto Giardino Dry - Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore "Rive di Colbertaldo".

CARTIZZE

DRY



Produttore: Adami Srl Colbertaldo di Vidor - Italia

Valdobbiadene
Superiore di Cartizze
docg

11% vol. PRODOTTO IN ITALIA 75cl e

CARTIZZE - Dry

Origine: Cartizze, Valdobbiadene, Veneto. **Vendemmiato a mano.** **Caratteristiche organolettiche:** profumo giovane e fruttato, gusto leggero, amabile, con finale asciutto. **Servire** giovane a 8°C, evitando lunghe soste in refrigeratore, in un calice di media ampiezza. **Sulla carta dei vini:** Cartizze Dry - Valdobbiadene DOCG Superiore.

Herkunft: Cartizze, Valdobbiadene, Veneto **Handgelesen.** **Geschmack:** frische und fruchtige Aromen, leicht, feinherb mit einem trockenen Abgang. **Jung servieren** in einem mittelgroßen Weinglas bei 8°C, längere Lagerung im Kühlschrank vermeiden. **Bezeichnung:** Cartizze Dry - Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore.

BOSCO DI GICA

BRUT



Produttore: Adami Srl Colbertaldo di Vidor - Italia

Valdobbiadene
Prosecco Superiore
docg

11% vol. PRODOTTO IN ITALIA 75cl e

BOSCO DI GICA - Brut

Bosco di Gica era un'antica foresta a Colbertaldo di Vidor. **Origine:** Valdobbiadene, Veneto. **Vendemmiato a mano.** **Caratteristiche organolettiche:** profumo giovane e fruttato con gusto leggero e secco. **Servire** giovane a 8°C, evitando lunghe soste in refrigeratore, in un calice di media ampiezza. **Sulla carta dei vini:** Bosco di Gica Brut - Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore.

Bosco di Gica war ein historischer Wald bei Colbertaldo di Vidor. **Herkunft:** Valdobbiadene, Veneto. **Handgelesen.** **Geschmack:** frische und fruchtige Aromen, leicht und trocken. **Jung servieren** in einem mittelgroßen Weinglas bei 8°C, längere Lagerung im Kühlschrank vermeiden. **Bezeichnung:** Bosco di Gica Brut - Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore.

DEI CASEL

EXTRA DRY



Produttore: Adami Srl Colbertaldo di Vidor - Italia

Valdobbiadene
Prosecco Superiore
docg

11% vol. PRODOTTO IN ITALIA 75cl e

DEI CASEL - Extra Dry

Dei Casel è il soprannome della Famiglia Adami. **Origine:** Valdobbiadene, Veneto. **Vendemmiato a mano.** **Caratteristiche organolettiche:** fruttato e di gusto leggero, morbido con finale asciutto. **Servire** giovane a 8°C, evitando lunghe soste in refrigeratore, in un calice di media ampiezza. **Sulla carta dei vini:** Dei Casel Extra Dry - Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore.

Dei Casel ist der Spitzname der Familie Adami **Herkunft:** Valdobbiadene, Veneto **Handgelesen.** **Geschmack:** fruchtig und leicht, weich mit trockenem Finale. **Jung servieren** in einem mittelgroßen Weinglas bei 8°C, längere Lagerung im Kühlschrank vermeiden. **Bezeichnung:** Dei Casel Extra Dry - Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore.

Prosecco
DOC
Trevi



GARBÈL
PROSECCO
BRUT

11% vol. prodotto da Adami Srl Colbertaldo di Vidor - Italia PRODOTTO IN ITALIA 75cl e

GARBÈL - Brut

Garbèl nel dialetto locale significa fresco, asciutto. **Origine:** Provincia di Treviso, Veneto. **Vendemmiato a mano.** **Caratteristiche organolettiche:** perlage fine e delicato, profumo giovane e fruttato e gusto morbido ed asciutto. **Servire** giovane a 8°C, evitando lunghe soste in refrigeratore, in un calice di media ampiezza. **Sulla carta dei vini:** Garbèl Brut - Prosecco DOC Treviso.

Garbèl bedeutet im heimischen Dialekt frisch und trocken. **Herkunft:** Provinz Treviso, Veneto. **Handgelesen.** **Geschmack:** feine und delikate Perlage, frische und fruchtige Aromen, weich und trocken. **Jung servieren** in einem mittelgroßen Weinglas bei 8°C, längere Lagerung im Kühlschrank vermeiden. **Bezeichnung:** Garbèl Brut - Prosecco DOC Treviso.



IL PICCOLO DIZIONARIO DAS KLEINE WÖRTERBUCH

Un vino può essere
Ein Wein kann sein

Lo Spumante Adami può essere
Spumante Adami kann sein

Spumante: schäumend
Frizzante: leicht schäumend
Tranquillo: stiller Wein

Dry: 17-32 g/l*
Extra Dry: 12-17 g/l*
Brut: < 12 g/l*
*tolleranza - Toleranz 3 g/l

I nostri spumanti - Unsere Spumanti

Cartizze	Dry	24-26 g/l
Vigneto Giardino	Dry	19-21 g/l
Dei Casel	Extra Dry	15-17 g/l
Garbèl	Brut	12-13 g/l
Bosco di Gica	Brut	9-10 g/l

g/l; grammi/litro di residuo zuccherino a seconda dell'annata
g/l; Gramm pro Liter Restzucker je nach Jahr