

a  
d  
r  
i  
a  
n  
o

A  
D  
A  
M  
I





# UNSERE GESCHICHTE IST DIE GESCHICHTE ZEITLOSER EMOTIONEN, GEBOREN IN EINEM GEBIET DER KLASSE SUPERIORE.

Die Liebe und Hingabe für unsere Arbeit verbindet sich mit dem Bewusstsein, dass wir uns wirklich glücklich schätzen können. Glücklich, dass wir die Schönheit dieses Gebiets lieben und unseren Beitrag dazu leisten können, sowohl durch unsere tägliche Arbeit, als auch durch eine Aufwertung der Orte der Alta Marca Trevigiana, die uns noch heute jedes Mal mit Erstaunen erfüllen, wenn wir sie betrachten. Uns gefällt der Gedanke, dass sich genau hier das Fundament befindet, auf dem der Stolz und die stiller Harmonie beruhen, die einen bei der Betrachtung einzigartiger und magischer Orte erfüllen. Wir sind der Überzeugung, dass es die gleiche Zufriedenheit ist, die wir zum Beispiel durch den Austausch mit einer bescheiden, diskreten, und zugleich interessanten und kultivierten Person erhalten, das gleiche Wohlbefinden, das die Verkostung eines Gebiets durch seine korrekte önologische Tradition bewirkt.



## DIE ENTSTEHUNGSGESCHICHTE UNSERER WEINE

### WEINBERGE

Schwierige und schwer zugängliche Böden sind die Protagonisten an den Hängen und werden mit Leidenschaft kultiviert. Ihre Einzigartigkeit überträgt sich auf den Wein, aus dem der Prosecco erzeugt wird, und prägt seinen Charakter. Die h/ha (Stunden pro Hektar) einschließlich Weinlese von Hand liegen zwischen 350 in der Ebene und bis zu 1000 in den Rive.

### WEINLESE

Die Weinlese erfolgt in reiner Handarbeit, in der Regel im September.

### PRESSEN

Durch Ausübung eines nicht zu sanften Drucks auf die ganzen Trauben wird der Most ausgepresst.

### GÄRUNG

Der Most wird zuerst geklärt, dann erfolgt die Gärung bei kontrollierter Temperatur mit natürlichen Hefen.



#### REIFUNG

Die Reifung erfolgt ausschließlich in Stahlbehältern auf der Hefe bei niedriger Temperatur und dauert mindestens 100 Tage.

#### VERSCHNITT

Jeder Weinberg überträgt seinen Charakter, um einen Grundwein zu schaffen, aus dem Prosecco erzeugt wird. Die Harmonie der verschiedenen Weinberge schafft die Identität und den Wert des Weins.

#### ZWEITE GÄRUNG

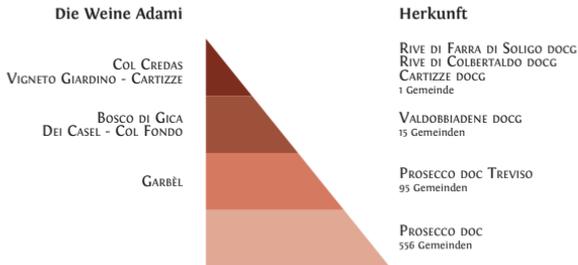
Für einen Zeitraum von ca. 40 Tagen mit der italienischen Methode in Stahlbehältern. Beim Prosecco Col Fondo wird der Schaum mit der Flaschengärung erzeugt.

#### ABFÜLLEN

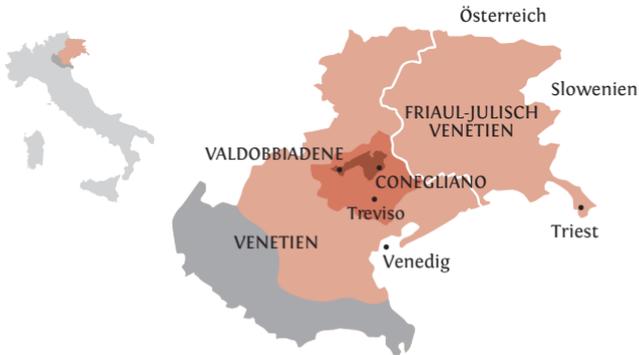
Nach der zweiten Gärung ist aus dem stillen Wein ein natürlicher Schaumwein geworden, der in Flaschen abgefüllt wird.



# DIE PYRAMIDE DER EXZELLENZ ADAMI



- DOCG Conegliano Valdobbiadene
- DOC Treviso
- DOC



COL FONDO  
VALDOBBIADENE DOCG  
PROSECCO SUPERIORE  
SUI LIEVITI

Col Fondo steht auf dem Weingut Adami seit Anfang des 20. Jahrhunderts für die Geschichte, die Tradition und bäuerliche Küche. Seit 1920 bringt der Col Fondo Weinlese um Weinlese unsere Seele und den Ursprung unserer Geschichte zum Ausdruck. Die zweite Gärung erfolgt im Frühling spontan in der Flasche und bringt einen vollkommen trockenen Wein hervor. Der Bodensatz aus Hefe ist auch ein natürliches Konservierungsmittel. Dieser Prosecco kann ganz nach Belieben serviert werden: leicht trüb durch sanftes Drehen der Flasche, oder klar nach Dekantieren in eine Karaffe. Ein wahrer Genuss auch als Begleiter zur Pizza.



Magnum (1,5 L)



Flasche (0,75 L)

BRUT NATURE

COL CREDAS  
VALDOBBIADENE DOCG  
RIVE DI FARRA DI SOLIGO

Col Credas Extra Brut gehört zu den Weinen Valdobbiadene "Rive", die aus den Trauben einem einzigen Weinberg gekeltert werden. In der Nase präsentiert er sich mit großer Fülle, Intensität und Ausgewogenheit. Seine zarte blumige Note, die an Blauregen und Akazien erinnert, wird am Gaumen durch einen markanten und sehr trockenen Abgang unterstützt. Hervorragender Begleiter zu Tempura.



EXTRA BRUT



Fiasche (0,75 L)



Magnum (1,5 L)

# BOSCO DI GICA

## VALDOBBIADENE DOCG

PROSECCO SUPERIORE

Der Weg von Colbataldo zum Ortsteil Soprapiana führt durch einen Eichen- und Kastanienwald, den es bereits seit ungefähr 6 Jahrhunderten gibt und der einst "Bosco di Gica" genannt wurde. Dieser Prosecco Superiore Brut bringt auf vielseitige Weise die Ausgewogenheit zwischen seinem trockenen Charakter und einem milden aromatischen Geschmack zum Ausdruck. Die Trauben für diesen Prosecco stammen überwiegend aus den Weinbergen der Gemeinden im Umkreis des Weinguts und PRÄGEN den einzigartigen Charakter des Bosco di Gica, einer der renommiertesten Weine von Adami.



Mathusalem (6,0 L)



Jeroboam (3,0 L)



Magnum (1,5 L)



Flasche (0,75 L)



Halbe Flasche (0,375 L)

BRUT

# GARBÈL

## PROSECCO DOC

TREVISO

Im lokalen Dialekt drückt das Wort „Garbèl“ die angenehme Empfindung von Frische und Leichtigkeit aus. Garbèl wird ausschließlich aus Trauben aus der Provinz Treviso gekeltert und ist an seinem trockenen Abgang und seinem natürlichen und angenehmen Aroma erkennbar, das für wahren Trinkgenuss garantiert. Ideal als Aperitif und ein ausgezeichnete Begleiter für nicht zu stark gewürzte Gerichte.



Flasche (0,75 L)



Halbe Flasche (0,375 L)

BRUT

# DEI CASEL

## VALDOBBIADENE DOCG

PROSECCO SUPERIORE

Als "Casel" werden im lokalen Dialekt die kleinen Hütten in den "Rive" bezeichnet, die einst als Geräteschuppen genutzt wurde oder Schutz bei Regen boten. Casel ist auch der Spitzname der Familie Adami: Abele Adami (siehe Vigneto Giardino) wurde Abele Casel genannt, sein Sohn Adriano, der Vater von Franco und Armando, Jano Casel. Die Rebsorten, aus denen dieser Prosecco Superiore Extra Dry gekeltert wird, verleihen ihm seinen einzigartigen CHARAKTER und machen ihn mit seiner Frische, seiner Fröhlichkeit und seinem Bouquet zu einem perfekten Aperitif. Ausgezeichnet auch zu rohen Scampi.



Magnum (1,5 L)



Flasche (0,75 L)

EXTRA DRY

# VIGNETO GIARDINO

## VALDOBBIADENE DOCG

RIVE DI COLBERTALDO

Der Weinberg Vigneto Giardino ist ein natürliches Amphitheater in Südlage. Aus den Trauben wird der vermutlich erste echte Valdobbiadene DOCG aus Einzellage der gesamten Bezeichnung gekeltert. Vor vier Generationen wurde er 1933 als "Riva Giardino Asciutto" in Siena auf der 1. "Mostra mercato dei vini tipici d'Italia" präsentiert. Der Vigneto zeichnet sich durch sein fruchtiges Aroma aus, das Adami gerne als "Macedonia" (Obstsalat) bezeichnet.



Jeroboam (3,0 L)



Magnum (1,5 L)



Flasche (0,75 L)

ASCIUTTO

# CARTIZZE

## VALDOBBIADENE DOCG

SUPERIORE DI CARTIZZE

Cartizze ist die Bezeichnung für ein 107 Hektar großes Gebiet in der Gemeinde Valdobbiadene. Die am weitesten verbreitete Theorie zur Herkunft dieses Namens ist, dass er sich vom Begriff "Gardizze" ableitet, mit dem im lokalen Dialekt die "Graticci" (Flechtwerk aus Stroh) bezeichnet werden, auf denen die Trauben zum Trocknen ausgelegt werden. In der Gemeinde Valdobbiadene im Gebiet von Sacco, San Pietro di Barbozza und Santo Stefano hat der Cartizze eine junge, weiche und fruchtige Blume und einen zarten Geschmack. Passt ausgezeichnet auch zu leichten Süßspeisen.



DRY



Flasche (0,75 L)

## DAS GLOSSAR ADAMI

**PROSECCO:** Der Begriff "Prosecco" bezeichnet ein Weinbaugebiet, das sich über zwei Regionen Italiens erstreckt (Venetien und Friaul-Julisch Venetien mit insgesamt 9 Provinzen und 556 Gemeinden). In diesem Gebiet befindet sich das historische Hügelland der 15 Gemeinden, die von Conegliano bis Valdobbiadene reichen und in Venetien in der Provinz Treviso liegen.

**PROSECCO SUPERIORE:** In den Hügeln zwischen Conegliano und Valdobbiadene liegt das Gebiet des Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, das 1969 das Qualitätssiegel DOC erhalten hat und am 1. August 2009 als "garantiert" anerkannt worden ist. Der Prosecco ist hier aufgrund der hohen Qualität, die er natürlich zum Ausdruck bringt, und des einzigartigen Bodens und Mikroklimas der Hügel "Superiore".

**RIVE:** Im Venetischen Dialekt werden damit die steilen Weinberge in den Hügeln bezeichnet. Die Rive repräsentieren die 43 Lagen im Gebiet von Valdobbiadene und geben den genauen Herkunftsort der Trauben an. Bei Adami sind das zum Beispiel die Lagen Col Credas, Rive di Farra di Soligo und der historische Vigneto Giardino (1920), Rive di Colbertaldo. Heute sind die Rive eine anerkannte Realität bei der Regelung der Weinerzeugung in Valdobbiadene. Die RIVE haben einen geringeren Ertrag als der Prosecco Superiore. Die Schaumweine RIVE müssen aus Trauben gekeltert werden, die von Hand geerntet und in einer getrennten Weinbereitung erzeugt werden. Es sind Jahrgangsweine und auf dem Etikett steht das Jahr der Weinlese.

**GLERA:** Eine weiße Rebsorte mit haselnussfarbigen Reben und großen und langgezogenen Trauben mit goldgelben Weinbeeren. Damit sich ein Wein Prosecco nennen darf, muss er neben anderen Anforderungen auch mindestens 85% Trauben der Rebsorte Glera enthalten.

**TOPONYM:** Leitet sich vom Griechischen "tòpos" (Ort) und "ònoma" (Name) ab und ist der Eigenname eines geografischen Orts. Im Gebiet von Conegliano Valdobbiadene sind das zum Beispiel Giardino, Credazzo, Cartizze, usw.

**STUNDEN PRO HEKTAR (h/ha):** Maßeinheit, die die Arbeitsstunden von einer oder mehreren Personen pro Hektar Land (10.000 m<sup>2</sup>) angibt, in der Regel in einem Zeitraum von 12 Monaten. Die Arbeitsstunden pro Hektar werden von verschiedenen Parametern definiert und nehmen mit steigender Hangneigung zu. Garbèl 350 h/ha - Vigneto Giardino und Col Credas 1000 h/ha.

**GRUNDWEIN:** Wein, der durch natürliche alkoholische Gärung aus Most bereitet wird und als Grundwein für den Prosecco verwendet wird. Unabhängig von der Methode (Italienisch oder Klassisch), dem Weinerzeuger oder der verwendeten Rebsorte ist seine Qualität ausschlaggebend für die Identität, Feinheit und Haltbarkeit eines Schaumweins.

**ZWEITE GÄRUNG:** Die zweite Gärung oder Schaumgärung ist eine natürliche alkoholische Gärung, die in Stahlbehältern unter Druck mit der italienischen Methode und in der Flasche mit der klassischen Methode durchgeführt wird. Bei dieser Gärung bildet sich Kohlensäure, die dem Wein durch die Einwirkung von Druck in Schaumwein verwandelt. Adami führt jedes Jahr ungefähr 90 Zweitgärungen durch. Dieser Schritt der Produktion ist ausschlaggebend für das Schaffen des "GUSTO ADAMI", den die Weine von Adami in die Welt tragen und der das Gefühl der Feinheit, Reinheit, Lebendigkeit, Vitalität und Frische in der Nase und am Gaumen bezeichnet, die das Alleinstellungsmerkmal dieser Schaumweine sind.

**SCHAUMWEIN:** Wird durch die alkoholische Gärung von Traubenmost oder Wein erzeugt und ist dadurch charakterisiert, dass sich beim Entkorken der Flasche Kohlensäure bildet, die ausschließlich aus der Zweitgärung stammt. Bei Lagerung bei einer Temperatur von 20°C in der verschlossenen Flasche weist ein Schaumwein einen Überdruck von mindestens 3,5 bar auf.

**JAHRGANGSSCHAUMWEIN:** Schaumwein, der zu mindestens 85% aus den Trauben einer einzigen Weinlese gekeltert wird.

**DOSAGE:** Bezeichnet die Beisetzung von natürlichem Zucker nach der Zweitgärung zu Schaumweinen, die mit der italienischen oder der klassischen Methode erzeugt wurden. Adami verwendet ausschließlich Traubenzucker. Durch die Dosage entstehen die verschiedenen Schaumweintypen:

TYP	RESTZUCKERMENGE
A. Brut Nature	< 3 g/l ohne Dosage nach der Zweitgärung
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:** Seit 1933 ist Asciutto (Trocken) für Adami eine Art der Weinbereitung: Es ist die korrekte harmonische Ausgewogenheit von Milde und Säure, nicht zu süß und nicht zu trocken, die einen sauberen Eindruck im Mund und am Gaumen hinterlässt. Diese Weine bringen damit das natürliche und vergnügliche Konzept des Trinkgenusses zum Ausdruck, sowohl zwischen den Mahlzeiten als auch in Begleitung eines leichten Gerichts. Der Geschmack "Asciutto" ist das natürliche organoleptische Ergebnis, das durch das sanfte (aber nicht zu sanfte) Pressen der Trauben erzielt wird.

**MACEDONIA:** Adami bezeichnet mit dem Begriff "Macedonia" (Obstsalat) ein komplexes, direktes und nicht wiederholbares Bouquet in der Nase, das sich aus verschiedenen Fruchtnoten zusammensetzt.

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

**[www.adamispumanti.it](http://www.adamispumanti.it)**  
**[info@adamispumanti.it](mailto:info@adamispumanti.it)**