



R P S

Uno

EXTRA BRUT

Valdobbiadene Docg

Prosecco Superiore

L'IDEA

Uve Glera 97% - Chardonnay 3%. La novità risiede nel tempo: Adami concede al vino anni di evoluzione prima di renderlo spumante.

IL PROGETTO

I vini evolvono per anni sui propri lieviti, prima di essere portati alla presa di spuma. Nel tempo sviluppano complessità aromatica, struttura e profondità inedite per questo territorio. Nasce così la riserva Adami: un patrimonio di vini in attesa del momento giusto.

LA CUVÉE

Quando questi vini raggiungono la maturità, entrano nell'assemblaggio. La cuvée è costruita per trovare equilibrio tra evoluzione e tensione acida, tra la densità del tempo e l'energia della spuma: due forze che in questo vino si completano.

LA SCELTA DEL METODO

Il metodo Martinotti è una scelta coerente con il vitigno, con la filosofia aziendale e con il territorio. L'innovazione Adami è nel tempo.

INFORMAZIONI TECNICHE

RPS "Uno" nasce da una cuvée di riserva: 70% vendemmia 2020, maturata 60 mesi sui propri lieviti di vinificazione; 30% vendemmia 2023, maturata 24 mesi sui propri lieviti di vinificazione. Il 2020 porta profondità evolutiva e struttura; il 2023 apporta tensione acida e slancio. L'assemblaggio trova equilibrio tra le due.

GRADO ALCOLICO

11% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

7-8 °C

DOSAGGIO

4,5 g/l

BICCHIERE CONSIGLIATO

Calice di
media ampiezza.

ACIDITÀ TOTALE

6 g/l - pH 3.20

FORMATI

DISPONIBILI (L)

0,75

MILLESIMATO

No



VINIFICAZIONE

L'annata 2020 è stata selezionata come Riserva Adami per la sua straordinaria pienezza e sapidità, la 2023 per la profonda acidità e la notevole struttura. Entrambe le basi sono state vinificate secondo il metodo Adami, portate a 7°C e mantenute velate sui lieviti nobili. La 2020, al secondo anno di evoluzione, è stata affinata con bâtonnage per tre mesi, acquisendo ulteriore complessità e profondità. L'assemblaggio bilancia struttura, ampiezza e persistenza gustativa, sostenuto da un dosaggio di 4,5 g/L.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Alla vista si presenta con un giallo paglierino limpido dai riflessi verdognoli. Il perlage, fine e setoso, si distende con eleganza fino alla gola. Al naso l'impatto è delicato e raffinato: emergono leggere note di frutta a polpa bianca, intrecciate a sfumature di fiori bianchi essiccati e sentori di fieno scaldato dal sole. In bocca sorprende per la sua pienezza inconsueta, sostenuta da una sapidità profonda e da un equilibrio articolato e complesso. La chiusura richiama una lieve nota di mandorla, tipica delle uve provenienti dalle colline di Valdobbiadene.



ADAMI Srl

Via Rovede, 27
31020 Colbataldo di Vidor

Treviso - Italia
Tel + 39 0423 982110

info@adamiprosecco.it
www.adamiprosecco.it

