



5 ettari che vogliono diventare espressione di un concetto diverso di azienda agricola: giovane ma autentico, innovativo ma sempre in contatto diretto con la natura, in una delle aree vitivinicole più tradizionali e austere del panorama nazionale.

5 hectares that aim for becoming an expression of a different concept of winery: young yet authentic, innovative yet always in straight contact with nature, in one of the most traditional and severe wine-growing areas on the Italian scenery.



-  Vitigni
-  Ciliegi
-  Ulivi
-  Bosco

Collocazione geografica: Loc. Molinetto - Mezzane di Sotto (VR)
Altitudine: 400 mt. slm
Esposizione: est
Suolo: calcareo, medio impasto

*Area: Loc. Molinetto - Mezzane di Sotto (VR)
Altitude: m.400 asl
Exposure: east
Soil: calcareous, medium textured soil*



SINGAN

Soave DOC

Vitigni: 80% Garganega, 10% Trebbiano di Soave, 10% Chardonnay

Sistema di allevamento: pergola/guyot

Densità: 6.500 viti per ettaro

Resa: 90 q. per ettaro

Vendemmia: fine settembre, raccolta manuale

Vinificazione

le uve vengono sottoposte a pigiatura soffice eliminando i raspi

Fermentazione: con lieviti indigeni in vasche di acciaio

Macerazione: di qualche ora

Affinamento: di alcuni mesi in botti di acciaio da 25hl

Dati Analitici

Alcol: 12 % vol.

Zuccheri residui: 4 g/l

Acidità: 5,5 g/l

Estratto secco netto: 22 g/l

Caratteristiche Organolettiche

Colore: giallo paglierino intenso

Profumo: agrumi, mela e tipico sentore di mandorla

Sapore: secco, buona consistenza, minerale e con una acidità equilibrata

Grapes: 80% Garganega, 10% Trebbiano di Soave, 10% Chardonnay

System of growing: pergola/guyot

Planting system: 6.500 vines per hectare

Average yield: 90 q/he

Harvest: end of September, by hand

Vinification

Grapes are softly pressed after destalking

Fermentation: with indigenous yeasts in stainless steel

Maceration: some hours

Aging: some months in stainless steel until bottling

Analytics data

Alcohol: 12 % vol.

Residual sugar: 4 g/l

Acidity: 5,5 g/l

Wine dry extract: 22 g/l

Organoleptic characteristics

Colour: intense straw yellow

Nose: agrumes, ripe apple and typical almond

Palate: dry, good consistence, mineral and with a balanced acidity





LAUTE

Valpolicella DOC

Vitigni: 35% Corvina, 35% Corvina Grossa, 20% Rondinella, 10% Molinara

Sistema di allevamento: doppia pergola Trentina

Densità: 5.000 viti per ettaro

Resa: 90 q. per ettaro

Vendemmia: fine settembre, raccolta manuale

Vinificazione

le uve vengono sottoposte a pigiatura soffice eliminando i raspi

Fermentazione: con lieviti indigeni in vasche di acciaio

Macerazione: di circa 1 settimana, seguita dalla fermentazione malolattica

Affinamento: il vino rimane nelle vasche di fermentazione fino all'imbottigliamento

Dati Analitici

Alcol: 12,5% vol.

Zuccheri residui: 4 g/l

Acidità: 5,5 g/l

Estratto secco netto: 28 g/l

Caratteristiche Organoleptiche

Colore: rosso rubino

Profumo: combinazione di frutti rossi, vinoso, speziato

Sapore: sapore secco, di medio corpo, vellutato e bilanciato

Grapes: 35% Corvina, 35% Corvina Grossa, 20% Rondinella, 10% Molinara

System of growing: double pergola Trentina

Planting system: 5.000 vines per hectare

Average yield: 90 q/he

Harvest: end of September, by hand

Vinification

Grapes are softly pressed after destalking

Fermentation: with indigenous yeasts in stainless steel

Maceration: 1 week with subsequent malolactic fermentation

Ageing: some months in stainless steel until bottling

Analytics data

Alcohol: 12,5% vol.

Residual sugar: 4 g/l

Acidity: 5,5 g/l

Wine dry extract: 28 g/l

Organoleptic characteristics

Colour: ruby red

Nose: mixture of red fruit, winy and spicy

Palate: dry, medium bodied, velvety and balanced





BALT

Valpolicella Ripasso DOC Superiore

Vitigni: 35% Corvina, 35% Corvina Grossa, 20% Rondinella, 10% Molinara

Sistema di allevamento: doppia pergola Trentina

Densità: 5.000 viti per ettaro

Resa: 90 q. per ettaro

Vendemmia: seconda decade di ottobre, raccolta manuale

Vinificazione

le uve vengono sottoposte a pigiatura soffice eliminando i raspi

Fermentazione: con lieviti indigeni in vasche di acciaio

Macerazione: di circa 1 settimana; il vino nuovo rimane nelle botti di fermentazione fino a febbraio per essere poi ripassato sulle vinacce dell'Amarone per 7/10 giorni

Affinamento: in botti di rovere da 25hl per circa 18 mesi, completando la fermentazione maloattica

Dati Analitici

Alcol: 13,5% vol.

Zuccheri residui: 4 g/l

Acidità: 6,10 g/l

Estratto secco netto: 30 g/l

Caratteristiche Organolettiche

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: frutti rossi con evidenti sentori di marasca, speziato sul finale

Sapore: elegante, morbido, con tannini ben equilibrati

Grapes: 35% Corvina, 35% Corvina Grossa, 20% Rondinella, 10% Molinara

System of growing: double pergola Trentina

Planting system: 5.000 vines per hectare

Average yield: 90 q/he

Harvest: second decade of October, by hand

Vinification

grapes are softly pressed after destalking

Fermentation: with indigenous yeasts in stainless steel

Maceration: 1 week; the new wine remains in the fermentation barrels until the end of February to be then Ripassato (passed over) on the Amarone skins for 7/10 days

Ageing: 18 months in oak 25hl barrels, completing the malolactic fermentation

Analytics data

Alcohol: 13,5% vol.

Residual sugar: 4 g/l

Acidity: 6,10 g/l

Wine dry extract: 30 g/l

Organoleptic characteristics

Colour: intense ruby red

Nose: red fruit with strong cherry notes, spicy in the end

Palate: elegant, smooth, with good balanced tannins





RUVALN

Amarone della Valpolicella DOCG

Vitigni: 40% Corvina, 40% Corvina Grossa, 20% Rondinella

Sistema di allevamento: doppia pergola Trentina

Densità: 5.000 viti per ettaro

Resa: 90 q. per ettaro

Vendemmia: prima decade di ottobre con selezione manuale delle uve; appassimento naturale in fruttai per 3 mesi circa

Vinificazione

le uve vengono sottoposte a pigiatura soffice eliminando i raspi a inizio febbraio

Fermentazione: con lieviti indigeni in vasche di acciaio, per circa 1 mese, completando nel frattempo anche la fermentazione malolattica

Macerazione: di circa 15 giorni

Affinamento: in botti di rovere da 25hl per circa 24 mesi

Dati Analitici

Alcol: 15 % vol.

Zuccheri residui: 4 g/l

Acidità: 6,10 g/l

Estratto secco netto: 31 g/l

Caratteristiche Organolettiche

Colore: rosso granato intenso

Profumo: di grande intensità e persistenza, con sentori di amarene sotto spirito, prugna secca, tabacco e spezie dolci

Sapore: ben bilanciato, corposo, eleganti tannini, mai eccessivo nell'acidità



Grapes: 40% Corvina, 40% Corvina Grossa, 20% Rondinella

System of growing: double pergola Trentina

Planting system: 5.000 vines per hectare

Average yield: 90 q/he

Harvest: first decade of October with hand-made selection of the grapes; natural drying for 3 months

Vinification

grapes are softly pressed after destalking at the beginning of February

Fermentation: with indigenous yeasts in stainless steel for 1 month, completing meanwhile the malolactic fermentation

Maceration: 2 weeks

Ageing: 24 months in oak 25hl barrels

Analytics data

Alcohol: 15 % vol.

Residual sugar: 4 g/l

Acidity: 6,10 g/l

Wine dry extract: 31 g/l

Organoleptic characteristics

Colour: intense garnet red

Nose: great intensity and persistence with cherry in alcohol notes, dry plum, tobacco and sweet spices

Palate: good balance, full bodied, elegant tannins, never too much acidity





ROASAN

Recioto della Valpolicella DOCG

Vitigni: 40% Corvina, 40% Corvina Grossa, 20% Rondinella

Sistema di allevamento: doppia pergola Trentina

Densità: 5.000 viti per ettaro

Resa: 90 q. per ettaro

Vendemmia: prima decade di ottobre con selezione manuale delle uve; appassimento naturale in fruttai per 4 mesi circa

Vinificazione

le uve vengono sottoposte a pigiatura soffice eliminando i raspi a inizio febbraio

Fermentazione: con lieviti indigeni in tini di legno, per circa 1 mese, senza controllo della temperatura. Interruzione naturale della fermentazione.

Completando nel frattempo anche la fermentazione malolattica

Macerazione: di circa 15 giorni

Affinamento: in botti di rovere di diverse dimensioni per circa 12 mesi

Dati Analitici

Alcol: 15% vol.

Zuccheri residui: 90 g/l

Acidità: 6,3 g/l

Estratto secco netto: 37 g/l

Caratteristiche Organolettiche

Colore: rosso granato impenetrabile

Profumo: intenso e di lunga durata, con profumi di amarene sotto spirito, spezie dolci, cioccolato e tabacco

Sapore: equilibrato, robusto e vellutato, eleganti tannini, morbido al palato

Grapes: 40% Corvina, 40% Corvina Grossa, 20% Rondinella

System of growing: double pergola Trentina

Planting system: 5.000 vines per hectare

Average yield: 90 q/he

Harvest: first decade of October with hand-made selection of the grapes; natural drying in fruttai for 4 months

Vinification

grapes are softly pressed after destalking at the beginning of February

Fermentation: with indigenous yeasts in oak for 1 month, out controlled temperature. The fermentation stops naturally, completing meanwhile the malolactic fermentation

Maceration: 2 weeks

Ageing: 12 months in different size oak barrels

Analytics data

Alcohol: 15% vol.

Residual sugar: 90 g/l

Acidity: 6,3 g/l

Wine dry extract: 37 g/l

Organoleptic characteristics

Colour: impenetrable garnet red

Nose: great intensity and persistence, with cherry in alcohol notes, sweet spices, chocolate and tobacco

Palate: good balance, full bodied, smooth, elegant tannins, delicate palate





In un angolo della **Val di Mezzane**, area soleggiata e ben ventilata, troviamo un piccolo gioiello della Valpolicella.
Grazie all'esperienza in campagna e in cantina, ad una gestione fresca ed entusiasta, si è sviluppata una nuova ed importante realtà nel mondo del vino italiano.

In a quiet corner of Val di Mezzane, sunny and windy valley, there is a tiny jewel of Valpolicella.

Thanks to the experience in the vineyard and in the cellar, to a fresh and enthusiastic management, a new and important reality in the Italian wine world developed.



Il nome **ADALIA**, deriva da *Adalia Bipunctata*, una piccola coccinella con due macchie nere sulle ali. Lei è nostra amica, ed è un formidabile cacciatore delle principali specie di afidi.

The name Adalia derives from Adalia Bipunctata, the ladybird with two black dots on its wings. She is a formidable ally in our fight against aphids that continually threaten our crop.

Adalia®
AZIENDA AGRICOLA

Az. Agr. Camerani
Località Fioi - Via Capovilla, 28
37030 Mezzane di Sotto (Verona) - Italia
Telefono (+39) 045 8880006 - Fax (+39) 045 8880477

www.adaliavini.com info@adaliavini.com

