

# LA PIRAMIDE DELL'ECCELLENZA - ADAMI - THE PYRAMID OF EXCELLENCE

Il **PROSECCO** è una zona vitivinicola estesa su 556 comuni.  
Adami, per scelta qualitativa,  
coltiva la vite in meno del 2% di questo territorio.

In quest'area il **CLIMA** è sia mite che caldo, caratterizzato da notti fresche e quindi con escursione termica ottimale.  
Siamo solo ad un'ora di auto dalle Dolomiti (Alpi) ed altrettanto da Venezia (Mare Adriatico).

Le **RIVE** ( in italiano "pendio") sono le selezioni comunali che indicano, all'interno dell'area del Valdobbiadene Docg, il luogo esatto di provenienza delle uve (comune e micro zona).  
Esempio ne sono il Col Credas, Rive di Farra di Soligo e lo storico Vigneto Giardino (1920), Rive di Colbertaldo.

Adami da oltre 90 anni fa solo Prosecco (Valdobbiadene Docg e Treviso Doc ).  
L'azienda è quindi **SPECIALISTA** in Prosecco nelle varie espressioni, tradizionali e qualitative, legate alle diversità delle colline.

Adami compie circa 90 prese di spuma ogni anno, le quali sono la prerogativa per un prodotto sempre **FRESCO** che ricordi la complessa ma immediata e riconoscibile sensazione di frutta fresca, che Adami ama definire di "**macedonia**".

Adami definisce "**ASCIUTTO**" uno spumante quando presenta retro gusto sia pulito che secco.  
"Asciutto" esprime dunque il concetto di naturale e piacevole richiamo alla beva, tanto fuori pasto quanto accompagnato a piatti di tono leggero.



**PROSECCO** is a growing area that comprises 556 communes.  
Adami, with its exclusive focus on quality,  
cultivates vineyards in less than 2% of this area.

Here the **WEATHER** is mild and warm, marked by cool nights and by ideal day-night temperature ranges. We are only one hour by car from the Dolomites, in the heart of the Alps, and the same distance from Venice and the Adriatic Sea.

The **RIVE** (the dialect word for "steep slopes") are the "communal crus" that indicate, within the Valdobbiadene DOCG, the precise terroir of origin of the grapes (micro-zone + commune).  
Examples are "Col Credas, Rive di Farra di Soligo" and the historic "Vigneto Giardino (1920), Rive di Colbertaldo."

For over 90 years, Adami has been producing only Prosecco (Valdobbiadene DOCG and Treviso DOC).  
Adami is therefore a **SPECIALIST** in Prosecco in its various interpretations, always traditional and high quality, expressing the different characteristics of each hillside.

Adami performs some 90 secondary fermentation over a course of a year, which ensures that its sparkling wines are always **FRESH**, conveying the complex, unmistakable and immediate impression of fresh fruits, that Adami likes to define as "**macedonia**" (fruit salad).

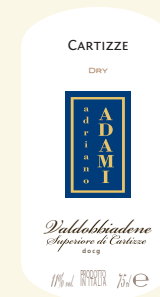
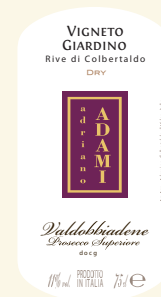
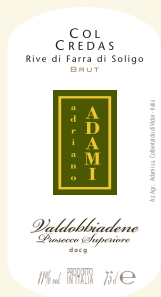
Adami describes a sparkling wine as "**ASCIUTTO**" (trans.: dry) when the finish is dry and leaves the mouth feeling clean and fresh. "Dry" then, conveys that natural, pleasurable "attraction" that invites the second and third glass, whether enjoyed by itself or as a partner with light fare.



Colbertaldo e le Prealpi  
Colbertaldo and the Prealps



Vigneto Giardino - Inverno  
Vigneto Giardino - Winter season



Area di Produzione  
Production area  
**Rive di Farra di Soligo - DOCG**  
45° 54'41.99"N - 12° 06'19.79" E

Area di Produzione  
Production area  
**Valdobbiadene DOCG**

Area di Produzione  
Production area  
**DOC Treviso**

Area di Produzione  
Production area  
**Valdobbiadene DOCG**

Area di Produzione  
Production area  
**Rive di Colbertaldo - DOCG**  
45° 53 '07.20" N - 12° 02'18.56" E

Area di Produzione  
Production area  
**Cartizze DOCG**

Singolo Vigneto - Single Vineyard  
**collinare, orientamento S-SE,**  
altitudine 300 - 350 m  
hilly, S-SE facing, 985 - 1150 ft

Vigneto - Vineyard  
**collinare, altitudine 200 - 330 m**  
hilly, around 650 - 1100 ft

Vigneto - Vineyard  
**pianura a ridosso delle prealpi,**  
altitudine 130 - 160 m  
flat, on the Alp's foothills,  
around 430 - 525 ft

Vigneto - Vineyard  
**collinare,**  
altitudine 200 - 330 m  
hilly, around 650 - 1100 ft

Singolo Vigneto - Single Vineyard  
**collinare, orientamento SE,**  
altitudine 220 - 300 m  
hilly, SE facing, 720 - 990 ft

Vigneto - Vineyard  
**collinare,**  
altitudine 220 - 300 m, orientamento S  
hilly, S facing around 720 - 990 ft

Estensione - Size:  
**1,2 ettari - 2,96 acres**

Estensione - Size:  
**vigneti differenti**  
different vineyards

Estensione - Size:  
**vigneti differenti**  
different vineyards

Estensione - Size:  
**vigneti differenti**  
different vineyards

Estensione - Size:  
**3,71 ettari - 9,2 acres**

Estensione - Size:  
**vigneti differenti**  
different vineyards

Tipologia - Style:  
**Brut**

Tipologia - Style:  
**Brut**

Tipologia - Style:  
**Brut**

Tipologia - Style:  
**Extra Dry**

Tipologia - Style:  
**Dry**

Tipologia - Style:  
**Dry**

Residuo zuccherino:  
Residual sugar:  
**4 g/l**

Residuo zuccherino:  
Residual sugar:  
**10 g/l**

Residuo zuccherino:  
Residual sugar:  
**13 g/l**

Residuo zuccherino:  
Residual sugar:  
**16 g/l**

Residuo zuccherino:  
Residual sugar:  
**20 g/l**

Residuo zuccherino:  
Residual sugar:  
**25 g/l**

Vendemmia - fermentazione:  
Harvest & first fermentation:  
**September-October**

Vendemmia - fermentazione:  
Harvest & first fermentation:  
**September-October**

Vendemmia - fermentazione:  
Harvest & first fermentation:  
**September-October**

Vendemmia - fermentazione:  
Harvest & first fermentation:  
**September-October**

Vendemmia - fermentazione:  
Harvest & first fermentation:  
**September-October**

Vendemmia - fermentazione:  
Harvest & first fermentation:  
**September-October**

Seconda fermentazione:  
Second fermentation:  
**2 all'anno**  
2 every year

Seconda fermentazione:  
Second fermentation:  
**circa 30 ogni anno**  
approx 30 every year

Seconda fermentazione:  
Second fermentation:  
**circa 30 ogni anno**  
approx 30 every year

Seconda fermentazione:  
Second fermentation:  
**circa 18 ogni anno**  
approx 18 every year

Seconda fermentazione:  
Second fermentation:  
**circa 7 ogni anno**  
approx 7 every year

Seconda fermentazione:  
Second fermentation:  
**circa 3 all'anno**  
approx 3 every year

Metodo di produzione:  
Production method:  
**Metodo Italiano**  
(Martinotti o/or Charmat)  
Millesimo - Vintage  
**In etichetta - Vintage dated**

Metodo di produzione:  
Production method:  
**Metodo Italiano**  
(Martinotti o/or Charmat)  
Millesimo - Vintage  
**Non millesimato - n/v**

Metodo di produzione:  
Production method:  
**Metodo Italiano**  
(Martinotti o/or Charmat)  
Millesimo - Vintage  
**Non millesimato - n/v**

Metodo di produzione:  
Production method:  
**Metodo Italiano**  
(Martinotti o/or Charmat)  
Millesimo - Vintage  
**Non millesimato - n/v**

Metodo di produzione:  
Production method:  
**Metodo Italiano**  
(Martinotti o/or Charmat)  
Millesimo - Vintage  
**In etichetta - Vintage dated**

Metodo di produzione:  
Production method:  
**Metodo Italiano**  
(Martinotti o/or Charmat)  
Millesimo - Vintage  
**Non millesimato - n/v**

Produzione - Production  
**14.200 btl - 1.180 cs**

Produzione - Production  
**260.000 btl - 22.000 cs**

Produzione - Production  
**240.000 btl - 20.000 cs**

Produzione - Production  
**120.000 btl - 10.000 cs**

Produzione - Production  
**45.000 btl - 3.750 cs**

Produzione - Production  
**12.000 btl - 1.000 cs**



**ORDINE DI DEGUSTAZIONE - DA SINISTRA VERSO DESTRA | TASTING ORDER - FROM LEFT TO RIGHT**

VIGNETO PIANEGGIANTE, ETICHETTA ORIZZONTALE - VIGNETO VERTICALE, ETICHETTA VERTICALE  
FLAT VINEYARD, FLAT LABEL - VERTICAL VINEYARD, VERTICAL LABEL

