Il nome dell'Azienda **ADALIA**, deriva da Adalia Bipunctata, una piccola coccinella con due macchie nere sulle ali.
In un angolo della Val di Mezzane, area soleggiata e ben ventilata, troviamo un piccolo gioiello della Valpolicella.

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.

Valpolicella

NUMERO BOTTIGLIE
30000BT/anno

ETTARI VITATI
5ha

TIPO DI PRODUZIONE
Biologica

ZONE DI COMPETENZA
Campania

Amarone della Valpolicella Docg Ruvaln

Biologico • 0,75l • 15° • Vino Rosso

- 40% Corvina + 40% Corvina grossa + 20% Rondinella
- Indigeni • 60 mg/l
- Calcare
- Pergola doppia
- 24 mesi Botte Rovere
- Carne,Formaggi Stagionati,Stracotto di cinghiale

Valpolicella Ripasso Doc Superiore Balt

Biologico • 0,75l • 12.5° • Vino Rosso

- 40% Corvina grossa + 30% Corvina + 30% Rondinella
- Indigeni • 45 mg/l
- Calcare
- Pergola doppia
- 6 mesi Acciaio
- Formaggi Stagionati,Salsiccia di maialino nero

Valpolicella Doc Laute

Biologico • 0,75l • 12.5° • Vino Rosso

- 40% Corvina grossa + 30% Corvina + 10% Molinara + 20% Rondinella
- Indigeni • 45 mg/l
- Calcare
- Pergola doppia
- 6 Mesi Acciaio
- Salumi,Aperitivo,Rosticceria

Soave Doc Singan

Biologico • 0,75l • 12.5° • Vino Bianco

- 80% Garganega + 10% Trebbiano + 10% Chardonnay
- Indigeni • 45 mg/l
- Argilla
- Controspalliera
- 6 Mesi Acciaio
- Aperitivo,Grigliata di pesce,Formaggi freschi
- Piacevolmente floreale!

Soave Doc Singan

Biologico • 0,75l • 12.5° • Vino Bianco

- 80% Garganega + 10% Trebbiano + 10% Chardonnay
- Indigeni • 45 mg/l
- Argilla
- Controspalliera
- 6 Mesi Acciaio
- Aperitivo,Grigliata di pesce,Formaggi freschi

Recioto della Valpolicella Docg Roasan

Biologico • 0,5l • 15° • Vino Rosso

- 40% Corvina + 40% Corvina grossa + 20% Rondinella
- Indigeni • 120 mg/l
- Calcare
- Pergola doppia
- 12 mesi Botte Rovere
- Formaggi,Dolci al cioccolato
- Sensuale Scioglievolezza.