

# Adami

## Cantina

Nel 1920, nonno Abele acquistò dal Conte Balbi Valier un vigneto naturalmente disposto ad anfiteatro. Bello e ricco di promesse. Una terra con cui ricominciare. Assieme al figlio Adriano, nonno Abele creò un legame che non si è mai più sciolto: il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore di Casa Adami. E il Vigneto Giardino, questo il suo nome a testimonianza di un'intuizione, si rivelò prodigo di uve per eccellenti vini.

Le giovani generazioni hanno avuto il compito di portare la tecnologia in cantina. E così Armando e Franco, diplomati in enologia, hanno saputo rinnovare la passione e l'esperienza dei padri con la cultura e gli strumenti della modernità.

Tutto in cantina è controllato, sperimentato, ricercato per una qualità voluta e seguita fin dallo sbocciare delle gemme in aprile. Una qualità che fa del Prosecco Superiore di Casa Adami un grande spumante nazionale.

In Casa Adami modernità equivale anche ad una organizzazione interna e commerciale razionale ed efficace, un servizio vincente nella competizione con un mercato ed un pubblico, qual' è quello dell' enogastronomia sia professionale che privata, sempre più preparato ed esigente.

La nostra famiglia esprime così i valori della propria terra: il lavoro e l'armonia, nel rispetto dei rapporti umani, in una profonda continuità culturale tra passato e presente. È questo il protocollo di qualità di Casa Adami.

Visite guidate presso i vigneti.

Visita la nostra pagina Facebook

*Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene*

*Via Roma, 7 Villa Brandolini*

*31053 Pieve di Soligo (TV)*

*Tel.: (+39) 0423 974 019 Fax: (+39) 0423 974 019*

*[www.coneglianovaldobbiadene.it](http://www.coneglianovaldobbiadene.it)*