

Azienda Agricola Vitivinicola Amadei Federico



AMADEI FEDERICO
Azienda Agricola Vitivinicola
Barbiano - Felino (Parma)

La famiglia Amadei inizia la propria attività nel settore vinicolo nel lontano 1961 allorchè, per iniziativa di due fratelli, Franco e Renato, viene fondata la Cantina Amadei. L'attività cresce via via e si modifica nel corso del tempo. Agli inizi degli anni '80 si introduce in cantina il metodo "charmat" per la presa di spuma dei vini e si iniziano le prime esperienze di vinificazione delle uve, che verranno proseguite trasformando quantità di uve sempre crescenti. Nel 1992, acquistando il podere "Casa Campanini" a Babriano di Felino, viene costituita L'azienda Agricola Vitivi-

nicola Amadei Federico con l'obiettivo di produrre direttamente, e nel cuore della zona di produzione, le uve da cui ricavare i vini D.O.P. Colli di Parma. Vengono perciò impiantati 25 ettari di vigneto scegliendo i vitigni atti a produrre gli "storici" vini D.O.P. Colli di Parma, vale a dire la Malvasia Aromatica di Candia, il Sauvignon Blanc, la Barbera, la Bonarda e il Lambrusco. Ad essi se ne affiancano altri dal carattere più internazionale, come il Pinot Nero, il Pinot Grigio, lo Chardonnay, il Cabernet Franc. Le corrette scelte agronomiche in fase di progettazione e impianto del vigneto, la buona esposizione dei vari appezzamenti, il ricorso al sistema di agricoltura "integrata", vale a dire a una conduzione senza forzature agronomiche nel pieno rispetto dell'ambiente e dell'uomo, si traducono in basse rese produttive. Ciò permette di ottenere uve particolarmente pregiate, con una maturità zuccherina sempre eccellente e un'altrettanto eccellente maturità aromatica e polifenolica, in grado di conferire ai vini tipicità e personalità.



Azienda Agricola Vitivinicola Amadei Federico

AZIENDA AGRICOLA VITIVINICOLA
A M A D E I
ADMETIENSIS - AL VIGNETO



AMADEI FEDERICO
Azienda Agricola Vitivinicola
Barbiano - Felino (Parma)

Le tipologie di vino Colli di Parma D.O.C. ottenute sono molteplici, a partire dai più classici vini frizzanti come il Malvasia, il Sauvignon, il Rosso, per continuare con il Barbera, il Bonarda dolce e i tranquilli Sauvignon, Rosso, Pinot Grigio, Cabernet Franc, per finire con uno spumante bianco e uno rosè ottenuti da uve Pinot Nero e Chardonnay.

