INAMA

CARBONARE

È la nostra interpretazione più moderna del Soave Classico: una selezione di uve provenienti dal vigneto situato in località Carbonare, con esposizione rivolta a Nord-Est.

Denominazione
Soave Classico D.O.C. – Unità Geografica Aggiuntiva "Carbonare"

Annata
2022

Varietà e sistema di allevamento
Garganega allevata a Pergola Veronese

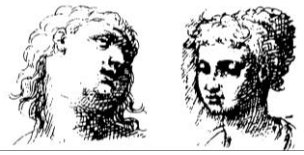
Altitudine ed esposizione
250 mt s.l.m. – Est / Nord-Est

Suolo
Basalto Lavico (Vulcanico)

Età dei Vigneti
Dai 25 ai 65 anni

Superficie Vitata
Selezione su circa 7 ha

INAMA



Vinificazione e Affinamento

Una volta giunte in cantina, le uve vengono pigiate delicatamente e restano in breve macerazione. Dopo una decantazione statica, il mosto svolge la fermentazione alcolica in acciaio, al termine della quale vengono effettuati batonnage frequenti per un anno.

Note di Degustazione

Vino verticale, con ottimo equilibrio acido-aromatico che ne eleva il carattere floreale, mineralità salina, sensazioni agrumate, finale che richiama alla beva.

Storia dell'Etichetta

L'etichetta rappresenta un dettaglio dell'opera "*Bouchonnier – Il Laboratorio di un Turacciolaio*" raffigurante gli artigiani intenti alla lavorazione dei tappi di sughero. Il disegno è tratto dall' "Encyclopédie, ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers" di Diderot e D'Alembert, pubblicata nel XVIII secolo.