INAMA

ORATORIO DI SAN LORENZO

La plaga dell'Oratorio di San Lorenzo è una piccola valle immersa in una natura incontaminata, luogo mistico in cui nei secoli hanno vissuto i monaci. È proprio qua che sorge il nostro vigneto di Carmenere di cui "Oratorio di San Lorenzo" rappresenta la massima espressione.

Denominazione
Colli Berici D.O.C. Carmenere Riserva

Annata
2020

Varietà e sistema di allevamento
Carmenere allevato a Guyot

Altitudine ed esposizione
Dai 50 ai 150 mt s.l.m. – Sud/Sud-Est

Suolo
Argille Rosse, Calcare Marino

Età dei Vigneti
20 anni

Superficie Vitata
Raccolta parcellare su 4 ha

INAMA

Vinificazione e Affinamento

Una volta giunte in cantina, le uve vengono diraspate delicatamente e seguono un processo di selezione manuale al tavolo di cernita. Viene effettuata una macerazione pre-fermentativa e viene svolta la fermentazione alcolica della durata di 30-32 giorni in vasche di cemento. Il vino affina in barriques di rovere francese nuove (30%) e di secondo passaggio (70%) per 6 mesi. Dopodiché, avviene l'assemblaggio e il vino viene re-introdotto nelle barriques per riposare per ulteriori 6 mesi. Il vino affina per almeno 2 anni in bottiglia.

Note di Degustazione

"Trasparente e fresco, con lamponi, pepe bianco e fiori secchi al naso e al palato. Note di erbe fresche come il basilico. Di medio corpo, raffinato e concentrato, con un finale di scorza d'arancia. Raffinato. Bevibile ora, ma invecchierà magnificamente." - *James Suckling*

Storia dell'etichetta

L'etichetta rappresenta l'Oratorio di San Lorenzo, la chiesa che si affaccia sul vigneto di Carmenere. Proiettato nella dimensione del sogno, l'edificio si carica di significato: una danzatrice in equilibrio su una palla, volta le spalle alla chiesa per volgersi a Dio che le porge un cuore. È la contrapposizione tra sacro e profano, di cui il vino è metafora. Alto in cielo, il sole irradia l'Oratorio, simboleggiando la ricerca della perfetta maturità, chiave del progetto Carmenere.