INAMA

VULCAIA

Con Vulcaia l'idea era quella di far conoscere il territorio del Soave, non ancora attraverso il suo vino Classico, ma con un'interpretazione del Sauvignon che, cresciuto su questo terreno, aveva dato origine ad una versione del tutto nuova della varietà francese con fragranze e aromi difficilmente riconducibili alle tipiche note varietali; a dimostrare come sia il territorio, con le sue caratteristiche, a dominare il vitigno e non viceversa.

Denominazione

Sauvignon del Veneto I.G.T.

Annata

2025

Varietà e sistema di allevamento

Sauvignon allevato a Pergola Monolaterale e Guyot

Altitudine ed esposizione

Dai 30 ai 150 mt s.l.m. – Sud / Sud-Ovest

Vinificazione e Affinamento

Una volta giunti in cantina, i grappoli vengono diraspati, pressati delicatamente e permangono per 1-3 ore in macerazione. Il mosto svolge la fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata. Il vino è quindi sottoposto ad affinamento e viene poi imbottigliato.

Note di Degustazione

Colore giallo paglierino. Naso che richiama pesca, ananas e fiori dolci. Teso, avvolgente e persistente al palato.

Storia dell'Etichetta

L'etichetta riporta uno studio prospettico dell'architetto Sebastiano Serlio (1475-1554) tratto da "La Scena Tragica" del 1545.