INAMA

CARMENERE PIÙ

È' il nostro vino di introduzione al Carmenere: nasce da un'accurata ed attenta osservazione dei nostri vigneti, con l'intenzione di raccogliere le uve nell'esatto momento di grande fragranza ed espressione aromatica.

Denominazione
Rosso Veneto I.G.T.

Annata
2023

Varietà e sistema di allevamento
Carmenere e Merlot allevati a Guyot

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

Suolo
Argille Rosse, Calcare Marino

Vinificazione e Affinamento
Le uve, raccolte a mano, vengono diraspate delicatamente. La fermentazione alcolica avviene in acciaio per circa 20-25 giorni ad una temperatura controllata. Il vino affina in barriques di terzo e quarto passaggio (25%) e acciaio (75%) per 12 mesi. "Camenere Più" viene poi assemblato e, dopo un passaggio in acciaio di 4 mesi, viene imbottigliato.

Note di Degustazione
Colore rosso brillante con riflessi blu-violacei. Naso floreale e gioioso di piccole bacche scure, spezie e pepe bianco. Al palato equilibrato e di ottima freschezza.

Storia dell'Etichetta
Il design dell'etichetta è opera di un'artista di Milano, Matteo Morelli. L'intenzione qui è quella di descrivere questo vino, nato nel 2005, inizio del progetto Inama sul Carmenere, come qualcosa di giovane e vivace, ma allo stesso tempo classico, nel rispetto dello stile utilizzato per tutte le etichette. L'idea è stata quella di riprodurre un putto con una cornucopia di frutta da cui esce un grappolo di uva rossa: il Carmenere, ultimo nato tra i nostri vini.