INAMA

CHARDONNAY

Il nostro Chardonnay rappresenta l'espressione del territorio. È l'unico vino che produciamo da uve Chardonnay coltivate sia su terreno vulcanico che su terreno calcareo; fine e floreale.

Denominazione
Chardonnay del Veneto I.G.T.

Annata
2025

Varietà e sistema di allevamento
Chardonnay allevato a Pergola Veronese e Guyot

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

Suolo
Basalto lavico (vulcanico) e calcareo

Vinificazione e Affinamento
Una volta giunti in cantina, i grappoli vengono diraspati, pressati delicatamente e permangono per 1-3 ore in macerazione. Dopo una decantazione statica, 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 brillante. Grande vivacità aromatica. Naso fruttato. Al palato: vivace, equilibrato ed avvolgente. Fresco e persistente il finale.

Storia dell'Etichetta
L'etichetta riporta uno studio ottico tratto dall'Encyclopédie Diderot, vasta enciclopedia pubblicata nel XVIII secolo, nonché primo esempio di moderna enciclopedia di larga diffusione. L'ispirazione per questa etichetta è venuta dal film "The Draughtsman's Contract" del regista inglese Peter Greenaway, che ripropone, in chiave settecentesca, il tema del rapporto tra la realtà, di per sé ambigua, e la sua rappresentazione che, lungi dal consentirne la decifrazione, la rende ancora più complessa e impenetrabile.