INAMA

FOSCARINO

È la nostra interpretazione del Soave Classico guardando alla storia; un Soave all'antica che richiama tradizioni ancestrali per riproporre aromi dimenticati. Selezione da vecchie vigne, botti usate ed enologia minimalista.

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

Annata
2023

Varietà e sistema di allevamento
Garganega allevata a Pergola Veronese

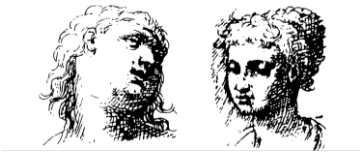
Altitudine ed esposizione
Dai 100 ai 200 mt s.l.m. - Est – Sud – Ovest

Suolo
Basalto Lavico (Vulcanico)

Età dei Vigneti
Dai 10 ai 75 anni

Superficie Vitata
Raccolta su 20 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 per il 30% in acciaio, per il 30% in botte grande e per il 40% in barriques di rovere francese (terzo e quarto passaggio).

Note di Degustazione

Apre complesso, minerale, profondo, con aromi di fiori di campo (sambuco, iris, camomilla). Al palato è stratificato e con un retrogusto di mandorla dolce e nocciola. Col tempo, tali note si trasformano in aromi ancor più complessi.

Storia dell'Etichetta

L'etichetta riporta due teste ispirate a quelle create originariamente dall'architetto inglese Inigo Jones (1573-1652), il primo rappresentante in Inghilterra di un'architettura in stile classico, ispirata a modelli italiani, particolarmente a Palladio e a Scamozzi. Si tratta di un "concept", tanto importante da diventare anche il logo dell'azienda: le espressioni dei due volti, che in origine si riferivano all'amore, rappresentano qui le due facce del vino, quella sacra, meditativa, a destra, e quella profana, ebbra, a sinistra. Il vino, perfetto rappresentante dell'essenza dell'essere umano, a seconda delle condizioni, è sacro, religioso, o baccanalesco.