INAMA

VULCAIA FUME’

Con Vulcaia Fumé, primo vino dell’azienda, l’idea era quella di far conoscere il territorio del Soave, non ancora attraverso il suo vino Classico, ma con un’interpretazione del Sauvignon. È un vino unico nel suo genere, al di fuori degli stili e dei gruppi di tendenza.

Denominazione
Sauvignon del Veneto – I.G.T.

Annata
2023

Varietà e sistema di allevamento
Sauvignon allevato a Pergola Monolaterale e Guyot

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

Suolo
Basalto Lavico (Vulcanico)

Età dei Vigneti
Dai 10 ai 30 anni

Superficie Vitata
Raccolta parcellare su 9 ha

INAMA

Vinificazione e Affinamento

Una volta giunti in cantina, i grappoli vengono selezionati e poi diraspati: segue una macerazione a freddo. Dopo una decantazione statica, il mosto svolge la fermentazione alcolica in barriques di rovere francese a forte tostatura (30% legno nuovo, 50% di secondo passaggio, 20% di terzo passaggio).

Note di Degustazione

Naso vulcanico, speziato e floreale. Al palato presenta frutta tropicale, agrumi e grandi complessità aromatiche. Sapido e persistente il finale.

Storia dell'etichetta

L'etichetta riporta la pianta del Teatro Berga di Vicenza, realizzato in Epoca Romana (I-II sec. d.C.) sotto l'imperatore Adriano, utilizzando la tecnica dell' "opus caementicium" con calcari teneri dei Berici, apprezzati per la facilità di lavorazione. Lesionato da terremoti e da un incendio, il teatro venne smantellato tra il 1400 ed il 1700, ed i suoi marmi e le sue statue vennero utilizzati per la realizzazione di diversi edifici. Il massimo architetto veneto, Andrea Palladio, ne aveva disegnato la pianta nel 1500 (*Pianta del teatro antico di Vicenza*). Il disegno riprende la ricostruzione della pianta dal V libro del Vitruvio di Daniele Barbaro (1556), ridisegnato ed adattato dall'architetto Nicholas Wood.