

AZIENDA AGRICOLA
I N A M A



BRADISISMO

1997 entstand der erste Jahrgang eines Weines, den wir bewusst „Bradismo“ nennen wollten, genau wie das geologische Ereignis, das zur Schaffung des Gebietes der Colli Berici führte. Von Anfang an wurde der Wein stark vom Carmenere geprägt, der ihn einzigartig und unnachahmlich macht.



Ursprungsbezeichnung

Colli Berici D.O.C. Cabernet

Jahrgang

2017

Rebsorten

70% Cabernet Sauvignon, 30% Carmenere

Höhenlage

Von 50 bis 150 m. ü.d.M.

Ausrichtung

Süden

Bodenbeschaffenheit

Roter Ton, Kalk maritimen Ursprungs

Reberziehungssystem

Guyot

Pflanzdichte

3.700 Rebstöcke/ha (Cabernet Sauvignon),
5.000 Rebstöcke/ha (Carmenere)

Durchschnittsalter der Weinberge

25 Jahre

Durchschnittsertrag

38 hl / ha

Erzeugung in Flaschen

13.000 à 0,75, 300 Magnum, 30 Jeroboam

AZIENDA AGRICOLA INAMA



Wetterverlauf und Lese

Nach einem fast niederschlagsfreien Winter mit milden Temperaturen verlief die Zeit des Austriebs der Rebstöcke regulär. Der Frost Anfang April, der zu großen Schäden im europäischen Anbau führte, betraf unsere Weinberge nur marginal, da sie sich vor allem in Hügellagen befinden.

Der relativ regenreiche Frühling ermöglichte den Reben, ihren Wasserhaushalt aufzufüllen, der sie während des sehr heißen und trockenen Sommers versorgte.

Durch die Niederschläge Ende August und die starken Temperaturschwankungen im September konnten die Trauben perfekt ausreifen und intensive Aromen entwickeln.

Die Voraussetzungen für die Weinlese waren günstig und ermöglichten uns, die einzelnen Parzellen selektiv zu lesen: Der Carmenere wurde zwischen dem 18. September und dem 7. Oktober geerntet und der Cabernet Sauvignon zwischen dem 2. und dem 7. Oktober.

Weinbereitung und Ausbau

Die Trauben werden per Hand in Kisten à 15 kg gelesen und sanft entrappt, um die Beschädigung der Beerenschalen zu vermeiden. Es findet eine 24-28stündige Maischung statt, bevor sich anschließend die alkoholische Gärung über 23-28 Tage im Edelstahl bei einer kontrollierten Temperatur von maximal 28°C vollzieht.

Am Ende der malolaktischen Gärung wird der Wein in zu 40% neue und zu 60% zweitbelegte Barriques aus französischer Eiche umgefüllt, in denen er insgesamt 12 Monate reift. Anfänglich werden die separaten Chargen getrennt ausgebaut, dann werden sie miteinander verschnitten und vollenden als Cuvée ihre Holzfassreife.

„Bradissimo“ lagert weitere 4 Monate im Edelstahl, wird dann abgefüllt und verfeinert noch mindestens 12 Monate auf der Flasche, bevor er auf den Markt kommt.

Verkostungsnotizen

Tiefrote Farbe. Intensiver Duft nach kleinen dunklen Beeren, Gewürzen, Pfeffer, getrockneten Kirschen und Vanille. Am Gaumen geschmeidig, rund, mit tiefgängigen Aromen.

Geschichte der Etikette

Ende der 90er Jahre, als die Weinberge gekauft wurden, zeichnete der englische Architekt Nicholas Wood das Haus, das sich inmitten des Gutes von Lonigo befindet: seine Abbildung wurde zur Etikette dieses Weines.

Das Gebäude wurde zwischen 1600 und 1700 wahrscheinlich auf den Resten eines vorherigen mittelalterlichen Ortes errichtet und schließlich im 19. Jahrhundert umgebaut. Das Haus und das Gut gehörten ursprünglich der Familie Venier aus Venedig, die im 18. Jahrhundert in der Ebene der Region Tabak anbaute. Von dieser Tätigkeit zeugen noch heute die seitlichen Kolonaden des Gebäudes, die damals dem Trocknen der Tabakblätter dienten. In der Zeit war die gesamte Provinz von Vicenza Teil der „Serenissima“, der Republik von Venedig, und zahlreiche Familien aus Venedig hatten Besitztümer in der Gegend der Colli Berici.