

AZIENDA AGRICOLA  
I N A M A



## BRADISISMO

Nel 1997 è stata prodotta la prima annata di un vino che abbiamo voluto chiamare “Bradisismo”, proprio come l’evento geologico che ha generato il territorio dei Colli Berici. Il vino si è rivelato fin da subito fortemente caratterizzato dalla presenza del Carmenere, il quale lo rende unico ed inimitabile.



### Denominazione

Colli Berici D.O.C. Cabernet

### Annata

2018

### Varietà

70% Cabernet Sauvignon, 30% Carmenere

### Altitudine

Da 50 a 150 mt s.l.m.

### Esposizione

Sud

### Suolo

Argille Rosse, Calcare Marino

### Sistema di Allevamento

Guyot

### Densità d’Impianto

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

### Età Media dei Vigneti

25 anni

### Rendimento Medio

38 hl / ha

### Bottiglie Prodotte

12.763 da 0,75, 381 Magnum, 30 Jéroboam



### Clima e Vendemmia

Dopo un inverno caratterizzato da temperature miti e dalla quasi totale assenza di precipitazioni, l'epoca di germogliamento delle viti è risultata regolare. La forte gelata di inizio aprile, che ha colpito la vastità delle colture europee, ha interessato solo marginalmente i nostri vigneti, poiché la gran maggioranza è in collina.

In primavera si è registrata una buona piovosità che ha conferito alle viti l'apporto idrico necessario per affrontare un'estate caratterizzata invece da temperature elevate e siccità.

Le precipitazioni di fine Agosto e le forti escursioni termiche occorse nel mese di Settembre, hanno permesso alle viti di raggiungere la perfetta maturazione e di sviluppare aromi intensi.

L'epoca di raccolta è stata favorevole e ci ha permesso di vendemmiare le singole parcelle in modo selettivo: il Carmenere è stato vendemmiato tra il 18 Settembre e il 7 Ottobre, mentre il Cabernet Sauvignon tra il 2 e il 7 Ottobre.

### Vinificazione e Affinamento

Le uve, raccolte a mano in cassette da 15 kg, vengono diraspate delicatamente avendo cura di non rompere la buccia degli acini. Viene effettuata una macerazione pre-fermentativa di 24-48 ore, alla quale segue la fermentazione alcolica in acciaio della durata di 23-28 giorni ad una temperatura controllata non superiore ai 28°C.

Al termine della fermentazione malolattica, il vino viene messo in barriques di rovere francese nuove (40%) e di secondo passaggio (60%) per una durata complessiva di 12 mesi. Dopo un primo periodo di affinamento in lotti separati, questi vengono assemblati e completano la loro evoluzione in legno.

"Bradissimo" riposa ulteriori 4 mesi in acciaio, viene poi imbottigliato e rimane in affinamento per almeno 12 mesi prima di essere presentato sul mercato.

### Note di Degustazione

Colore rosso cupo. Naso intenso di piccole bacche scure, spezie, pepe, ciliegie passite e vaniglia. Al palato morbido, rotondo, di aroma profondo.

### Storia dell'etichetta

Alla fine degli anni '90, con l'acquisizione dei vigneti, l'architetto inglese Nicholas Wood ritrasse la casa ubicata nel cuore della proprietà di Lonigo: il disegno divenne poi l'etichetta di questo vino.

L'abitazione fu costruita tra il 1600 e il 1700, probabilmente su un sito medioevale preesistente, e rimaneggiata poi nell'800. La casa e l'azienda appartenevano inizialmente alla famiglia Venier di Venezia, che nel 1700 produceva tabacco nella parte piana del territorio. Di questa attività rimane traccia grazie alle barchesse ancora oggi presenti di fianco alla casa e destinate all'epoca proprio all'essiccazione delle foglie di tabacco. A quel tempo tutta la provincia di Vicenza faceva parte della Serenissima Repubblica di Venezia e numerose famiglie veneziane avevano possedimenti nella regione dei Colli Berici.