

INAMA



CARMENERE PIÙ

Dieser Wein ist als unsere Einführung in den Carmenere gedacht: er ist ein charakteristischer Verschnitt der Colli Berici, eines Gebietes, das einmalig für die Erzeugung von großartigem Carmenere ist, der hier mit Merlot ergänzt wird.

Ursprungsbezeichnung

Veneto Rosso I.G.T.

Jahrgang

2020

Rebsorten

85% Carmenere, 15% Merlot

Höhenlage

Von 50 bis 150 m ü.d.M.

Ausrichtung

Süden

Bodenbeschaffenheit

Roter Ton, Kalk maritimen Ursprungs

Reberziehungssystem

Guyot

Weinbereitung und Ausbau

Die handgelesenen Trauben werden sanft entrappt, damit die Schalen der Beeren nicht beschädigt werden. Die alkoholische Gärung erfolgt bei einer kontrollierten Temperatur von maximal 26°C im Edelstahl und dauert ca. 20-25 Tage. Nach der malolaktischen Gärung wird der Wein 12 Monate zu 80% in Barriques mit dritter und vierter Belegung und zu 20% im Edelstahl ausgebaut. Dann folgt der Verschnitt des „Carmenere Più“, der 4 Monate im Edelstahl reift, bevor er abgefüllt wird. Er verfeinert mindesten 6 Monate auf der Flasche vor seinem Markteintritt.

Verkostungsnotizen

Tiefes Rot mit blau-violetten Reflexen. Eleganter Duft nach kleinen dunklen Beeren, Kakao und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen ausgewogen und mit optimaler Frische, fruchtig mit gut eingebundenem Tannin.

Geschichte der Etikette

Die Etikette wurde von ein Künstler aus Milano, Matteo Morelli, entworfen. Es bestand die Absicht, diesen Wein, der 2005 erstmals erschien und das Carmenere-Projekt von Inama einläutete, als etwas Junges und Lebhaftes darzustellen, das aber gleichzeitig klassisch wirkt, und dabei den Stil der anderen Etiketten aufzugreifen. Daraus entstand die Idee der Zeichnung einer Putte mit einem Füllhorn voller Früchte, aus der eine rote Weintraube fällt: der Carmenere – der Jüngste unter unseren Weinen.

