INAMA

Carmenere Più

È' il nostro vino di introduzione al Carmenere: un taglio caratteristico dei Colli Berici, unico territorio in grado di produrre grande Carmenere che viene qui completato con del Merlot.

Denominazione
Rosso Veneto I.G.T.

Annata
2021

Varietà
Carmenere, Merlot

Altitudine
Dai 50 ai 150 mt s.l.m.

Esposizione
Sud

Suolo
Argille Rosse, Calcare Marino

Sistema di Allevamento
Guyot

Vinificazione e Affinamento
Le uve, raccolte a mano, vengono diraspate delicatamente avendo cura di non rompere la buccia degli acini. La fermentazione alcolica avviene in acciaio per circa 20-25 giorni ad una temperatura controllata non superiore ai 26°C. Al termine della fermentazione malolattica, il vino viene messo ad affinare in barriques di terzo e quarto passaggio (80%) e acciaio (20%) per 12 mesi. "Camenere Più" viene poi assemblato e, dopo un passaggio in acciaio di 4 mesi, viene imbottigliato. Rimane in affinamento per almeno 6 mesi prima di essere presentato sul mercato.

Note di Degustazione
Colore rosso cupo con riflessi blu-violacei. Naso elegante di piccole bacche scure, cacao e pepe nero. Al palato equilibrato di ottima freschezza, fruttato senza impedimenti tannici.

Storia dell'Etichetta
Il design dell'etichetta è opera di un'artista di Milano, Matteo Morelli. L'intenzione qui è quella di descrivere questo vino, nato nel 2005, inizio del progetto Inama sul Carmenere, come qualcosa di giovane e vivace, ma allo stesso tempo classico, nel rispetto dello stile utilizzato per tutte le etichette. L'idea è stata quella di riprodurre un putto con una cornucopia di frutta da cui esce un grappolo di uva rossa: il Carmenere, ultimo nato tra i nostri vini.