

AZIENDA AGRICOLA
INAMA



VULCAIA FUMÉ

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

2020

Varietà

100% Sauvignon

Altitudine

150 mt s.l.m.

Esposizione

Sud / Sud-Ovest

Suolo

Basalto Lavico (Vulcanico)

Sistema di Allevamento

Pergola Monolaterale, Guyot

Densità d'Impianto

5.000 piante / ha (Pergola Monolaterale), 6.500 piante / ha (Guyot)

Età Media dei Vigneti

15 anni

Rendimento Medio

50 hl / ha

Superficie Vitata

4.3 ha

Bottiglie Prodotte

24.000 da 0,75, 400 Magnum, 40 Jèroboam

AZIENDA AGRICOLA
I N A M A



Clima e Vendemmia

L'annata 2020 è stata un'annata molto impegnativa. L'Inverno e l'inizio della Primavera sono stati estremamente siccitosi: ciò ha comportato un germogliamento leggermente anticipato e disomogeneo mentre, da Giugno in poi, abbondanti precipitazioni si sono alternate a giornate di caldo, con temperature al di sopra della media: fattori fondamentali per la produzione di grandi bianchi. L'annata si è presentata sin da subito generosa, pertanto abbiamo proceduto con diradamenti selettivi al fine di omogeneizzare le epoche di maturazione ed abbassare le rese, ove necessario.

Le prime tre settimane di Settembre, caratterizzate dal bel tempo, sono state fondamentali sia per la raccolta delle varietà precoci che per le restanti varietà, che ne hanno beneficiato riacquisendo concentrazione. Le importanti escursioni termiche nel mese di Ottobre, hanno sviluppato una grande complessità aromatica.

Il periodo di vendemmia ha visto alternarsi giornate di pioggia a giornate soleggiate: il monitoraggio dello stato sanitario delle uve è stato quindi portato avanti quotidianamente fino al raggiungimento della piena maturazione. La selezione dei grappoli è stata minuziosa sia in vigneto che in cantina, dove abbiamo effettuato un'ulteriore cernita degli acini dopo la diraspatura. Il Sauvignon Blanc è stato vendemmiato manualmente in cassette da 15 kg tra il 3 e l'8 Settembre.

Vinificazione e Affinamento

Una volta giunti in cantina, i grappoli vengono raffreddati in una cella frigo per alcune ore e poi diraspati. Segue una macerazione pellicolare a freddo per 3-6 ore. Dopo una decantazione statica di 24 ore, 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).

La maturazione si prolunga per 6 mesi, durante i quali vengono effettuati batonnage periodici e poi il vino viene trasferito in acciaio. A Novembre, il "Vulcaia Fumé" viene imbottigliato e rimane in affinamento per alcuni mesi prima di essere presentato sul mercato.

Note di Degustazione

Naso di caffè e spezie e petali di fiori. Al palato presenta frutta tropicale, agrumi e grandi complessità aromatiche. Lungo 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.