

AZIENDA AGRICOLA  
I N A M A



## 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

2019

### 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

20 anni

### Rendimento Medio

50 hl / ha

### Superficie Vitata

4.3 ha

### Bottiglie Prodotte

13.000 da 0,75

AZIENDA AGRICOLA  
I N A M A



## Clima e Vendemmia

Complessivamente l'annata è stata piuttosto interessante. La prima parte è stata caratterizzata da alcune difficoltà che abbiamo però gestito in maniera ottimale. Dopo un inverno freddo e asciutto, la primavera 2019 si è contraddistinta per sbalzi di temperatura anomali e precipitazioni al di sopra della media che hanno rigenerato le riserve idriche nei terreni. Tutto ciò ha comportato un leggero ritardo dello sviluppo vegetativo e delle successive fasi di crescita dei germogli e di allegagione. In aggiunta, la sensibile pressione della peronospora ci ha spinto ad attuare interventi di difesa mirati e tempestivi.

La situazione è drasticamente cambiata a fine Maggio, quando l'aumento delle temperature e giornate soleggiate hanno favorito al contrario un'importante spinta vegetativa. Luglio e Agosto sono stati mesi caldi ma senza picchi di calore, inoltre, sporadiche piogge hanno regalato refrigerio e riserva idrica: le viti hanno così proseguito la loro attività, recuperando parte del ritardo accumulato ad inizio stagione.

Climaticamente ideale è stato invece Settembre, il periodo di maturazione degli aromi e di affinamento dei tannini: un mese mite e asciutto caratterizzato però da buone escursioni termiche tra giorno e notte. Il Sauvignon Blanc è stato vendemmiato manualmente in cassette da 15 kg tra il 3 e il 12 Settembre.

## Vinificazione e Affinamento

Una volta giunti in cantina, i grappoli vengono diraspatis e 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.