INAMA

Oratorio di San Lorenzo

La plaga dell'Oratorio di San Lorenzo è una piccola valle immersa in una natura incontaminata, luogo mistico in cui nei secoli hanno vissuto i monaci. È proprio qua che sorge il nostro vigneto di Carmenere di cui "Oratorio di San Lorenzo" rappresenta la massima espressione.

Denominazione
Colli Berici D.O.C. Carmenere Riserva

Annata
2017

Varietà
100% Carmenere

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

Esposizione
Sud / Sud-Est

Suolo
Argille Rosse, Calcare Marino

Sistema di Allevamento
Guyot

Densità d'Impianto
5.000 piante / ha (Guyot)

Età Media dei Vigneti
20 anni

Rendimento Medio
35 hl / ha

Superficie Vitata
Selezione su circa 4 ha

Bottiglie Prodotte
5.159 da 0,75 l, 243 Magnum, 30 Jéroboam, 10 Mathusalem, 5 Salmanazar

INAMA

Clima e Vendemmia

Dopo un inverno caratterizzato da temperature non troppo rigide 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. La Primavera ha registrato una piovosità nella media, recando l'apporto idrico sufficiente per il periodo successivo. Temperature elevate rispetto alla media e siccità hanno caratterizzato il periodo da fine Maggio ad Agosto, marcando un'annata di grande concentrazione e densità. In seguito alcune precipitazioni avvenute nella fine del mese di Agosto e conseguenti forti escursioni termiche tra giorno e notte nel mese di Settembre hanno permesso alle viti di raggiungere perfette maturazioni e sviluppare aromi intensi. L'epoca di raccolta è stata favorevole, dandoci la possibilità di vendemmiare le diverse parcelle in maniera selettiva ed esplicandone le qualità migliori durante le estrazioni. Il Carmenere è stato vendemmiato a mano in cassette da 15 kg tra il 18 Settembre ed il 7 di Ottobre.

Vinificazione e Affinamento

Una volta giunte in cantina, le uve vengono diraspate delicatamente, avendo cura di non rompere la buccia, e vengono poi ulteriormente selezionate a mano al tavolo di cernita. Viene effettuata una macerazione pre-fermentativa di 24-48 ore, alla quale segue una fermentazione alcolica della durata di 30-32 giorni in *cuve beton*. In questa fase si alternano rimontaggi, follature manuali e un delestage, per privilegiare l'estrazione aromatica ad una temperatura controllata non superiore ai 28°C. Al termine della fermentazione malolattica, il vino viene messo in barriques di rovere francese nuove (45%) e di secondo passaggio (55%) per 6 mesi. Dopodiché, avviene l'assemblaggio e il vino viene poi reintrodotto nelle barriques per trascorrervi ulteriori sei mesi. Un intervallo di 4 mesi in *cuve beton* precede l'imbottigliamento di "Oratorio di San Lorenzo". Il vino rimane poi in affinamento per almeno 12 mesi prima di essere presentato sul mercato.

Note di Degustazione

"L'Oratorio di San Lorenzo Riserva 2017 è intenso, con note fumé e frutti di bosco che lasciano poi spazio a viole e spezie esotiche. Al palato è rotondo ma vibrante, con sensazioni di frutti rossi maturi e qualche sfumatura di bacche blu, rimanendo tuttavia molto energico. Il finale lungo e concentrato lascia un formicolio di acidi residui che fanno salivare la bocca, con tannini dolci e sentori persistenti di lampone nero e note leggermente floreali." - Eric Guido per "Vinous" di Antonio Galloni; degustato nel mese di Febbraio 2022.

Storia dell'etichetta

L'etichetta rappresenta l'Oratorio di San Lorenzo, la chiesa che si affaccia sul vigneto di Carmenere. Proiettato nella dimensione del sogno, l'edificio si carica di significato: una danzatrice in equilibrio su una palla, volta le spalle alla chiesa per volgersi a Dio che le porge un cuore. È la contrapposizione tra sacro e profano, di cui il vino è metafora. Alto in cielo, il sole irradia l'Oratorio, simboleggiando la ricerca della perfetta maturità, chiave del progetto Carmenere.