

AZIENDA AGRICOLA
INAMA



VIN SOAVE

È il nostro vino di entrata, quello che noi definiamo “un piccolo lusso per tutti i giorni”. Un vino classico, armonico e intenso. Mineralità e sentori di fiori di campo lo rendono piacevole e intrigante, di facile abbinamento.

Denominazione

Soave Classico D.O.C.

Annata

2020

Varietà

100% Garganega

Altitudine

Dai 100 ai 250 mt s.l.m.

Esposizione

Sud-Est / Sud-Ovest

Suolo

Basalto Lavico (Vulcanico)

Sistema di Allevamento

Pergola Veronese, Guyot

Vinificazione e Affinamento

Una volta giunti in cantina, i grappoli vengono diraspati e lavorati secondo una tecnica "non riducente", ovvero senza alcuna aggiunta di SO₂: la microflora indigena ha così modo di sviluppare e di caratterizzare il mosto. Le 1-8 ore di macerazione pellicolare delle uve ottimizzano questo processo. Dopo una decantazione statica di 24 ore, il mosto svolge la fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata di 16-18°C. Il vino è quindi sottoposto ad affinamento prima di essere imbottigliato.

Note di Degustazione

Colore giallo chiaro. Naso fine e delicato di fiori dolci di campo: camomilla, sambuco, iris. Palato minerale con retrogusto di mandorla dolce.

Storia dell'Etichetta

L'etichetta è semplice, abbellita da un fregio tratto da un libro di disegni dell'epoca neoclassica. I caratteri sono seicenteschi.

