

AZIENDA AGRICOLA
I N A M A



VULCAIA

Mit dem Vulcaia war die Idee verbunden, das Anbaugebiet des Soave vorerst nicht durch seinen klassischen Wein, sondern durch eine Interpretation des Sauvignon zu vermitteln, der, auf diesen vulkanischen Böden angebaut, eine vollkommen neue Version der französischen Rebsorte zum Vorschein brachte. Sein Duft und seine Aromen lassen sich kaum mit den sortentypischen Noten in Verbindung bringen, was beweist, dass es das Anbaugebiet ist, dessen Eigenschaften diese Rebsorte dominieren, und nicht andersherum.

Ursprungsbezeichnung

Sauvignon del Veneto I.G.T.

Jahrgang

2020

Rebsorte

100% Sauvignon

Höhenlage

Von 30 bis zu 150 m ü.d.M.

Ausrichtung

Süd / Süd-West

Bodenbeschaffenheit

Basaltlava (vulkanisch)

Reberziehungssystem

Einseitige Pergel, Guyot

Weinbereitung und Ausbau

Sobald die Trauben die Kellerei erreichen, werden sie entrappt und mit einem „nicht-reduktiven“ Verfahren, d.h. ohne jegliche SO₂-Zufuhr verarbeitet: die einheimische Mikroflora kann sich somit entfalten und den Most beeinflussen. Die 1-3 Stunden Hülsenmaischung der Beeren optimieren diesen Prozess. Nach dem statischen Dekantieren über 24 Stunden vollzieht der Most die temperaturkontrollierte alkoholische Gärung im Edelstahl bei 16-18°C. Anschließend verfeinert der Wein vor seiner Flaschenabfüllung.

Verkostungsnotizen

Intensives Gelb. Duft nach Zitrusfrüchten und süßen Blüten. Am Gaumen mineralisch mit Noten von Trockenobst und Agrumen. Lang und anhaltend im Abgang.

Geschichte der Etikette

Die **Etikette** zeigt eine Perspektiv-Studie des italienischen Architekten Sebastiano Serlio (1475-1554) aus „La Scena Tragica“ von 1545.

