

AZIENDA AGRICOLA
I N A M A



VULCAIA

Con Vulcaia, l'idea era quella di far conoscere il territorio del Soave, non ancora attraverso il suo vino Classico, ma con un'interpretazione del Sauvignon che, cresciuto su questo terreno vulcanico, aveva dato origine ad una versione del tutto nuova della varietà francese. con fragranze e aromi difficilmente riconducibili alle tipiche note varietali. La dimostrazione del fatto che è il territorio, con le sue caratteristiche, a dominare il vitigno e non viceversa.

Denominazione

Sauvignon del Veneto I.G.T.

Annata

2020

Varietà

100% Sauvignon

Altitudine

Dai 30 ai 150 mt s.l.m.

Esposizione

Sud / Sud-Ovest

Suolo

Basalto Lavico (Vulcanico)

Sistema di Allevamento

Pergola Monolaterale, Guyot

Vinificazione e Affinamento

Una volta giunti in cantina, i grappoli vengono diraspatis 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 1-3 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 intenso. Naso di agrumi e fiori dolci. Al palato minerale con frutta secca ed agrumi. Lungo e persistente il finale.

Storia dell'Etichetta

L'etichetta riporta uno studio prospettico dell'architetto Sebastiano Serlio (1475-1554) tratto da "La Scena Tragica" del 1545.

