

AZIENDA AGRICOLA
INAMA



CARBONARE

È la nostra interpretazione più moderna del Soave Classico: una selezione di uve provenienti dal vigneto situato in località Carbonare, con esposizione rivolta ad est.



Denominazione

Soave Classico D.O.C. – Unità Geografica Aggiuntiva “Carbonare”

Annata

2020

Varietà

100% Garganega

Altitudine

250 mt s.l.m.

Esposizione

Est

Suolo

Basalto Lavico (Vulcanico)

Sistema di Allevamento

Pergola Veronese

Densità d’Impianto

3.000 piante / ha

Età dei Vigneti

Dai 45 ai 60 anni

Rendimento Medio

60 hl / ha

Superficie Vitata

Selezione su circa 1.7 ha

Bottiglie Prodotte

12.948 da 0,75, 250 Magnum

AZIENDA AGRICOLA
I N A M A



Clima e Vendemmia

L'annata 2020 è stata un'annata molto impegnativa. L'Inverno e l'inizio della Primavera sono stati estremamente siccitosi: ciò ha comportato un germogliamento leggermente anticipato e disomogeneo mentre, da Giugno in poi, abbondanti precipitazioni si sono alternate a giornate di caldo, con temperature al di sopra della media: fattori fondamentali per la produzione di grandi bianchi. L'annata si è presentata sin da subito generosa, pertanto abbiamo proceduto con diradamenti selettivi al fine di omogeneizzare le epoche di maturazione ed abbassare le rese, ove necessario.

Le prime tre settimane di Settembre, caratterizzate dal bel tempo, sono state fondamentali sia per la raccolta delle varietà precoci che per le restanti varietà, che ne hanno beneficiato riacquisendo concentrazione. Le importanti escursioni termiche nel mese di Ottobre, hanno sviluppato una grande complessità aromatica.

Il periodo di vendemmia ha visto alternarsi giornate di pioggia a giornate soleggiate: il monitoraggio dello stato sanitario delle uve è stato quindi portato avanti quotidianamente fino al raggiungimento della piena maturazione. La selezione dei grappoli è stata minuziosa sia in vigneto che in cantina, dove abbiamo effettuato un'ulteriore cernita degli acini dopo la diraspatura. La Garganega del Cru Carbonare è stata vendemmiata a mano in cassette da 15 kg nella prima settimana di Ottobre.

Vinificazione e Affinamento

Una volta giunte in cantina, le uve vengono pigiate delicatamente e restano in macerazione pellicolare per 3-12 ore. Dopo una decantazione statica di 24 ore, il mosto svolge la fermentazione alcolica in acciaio, al termine della quale viene effettuato un batonnage mensile per un anno. A Novembre, il "Soave Classico Carbonare" viene imbottigliato e rimane in affinamento per alcuni mesi prima di essere presentato sul mercato.

Note di Degustazione

Vino verticale, con una spalla acida importante che ne eleva il carattere floreale, sensazioni agrumate, finale sapido e tagliente.

Storia dell'Etichetta

L'etichetta rappresenta un dettaglio dell'opera "Bouchonnier – Il Laboratorio di un Turacciolaio" raffigurante gli artigiani intenti alla lavorazione dei tappi di sughero. Il disegno è tratto dall' "Encyclopédie, ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers" di Diderot e D'Alembert, pubblicata nel XVIII secolo.