

AZIENDA AGRICOLA
I N A M A



CARBONARE

Er ist unsere modernste Interpretation des Soave Classico: eine Traubenselektion aus dem nach Osten ausgerichteten Weinberg in der Lokalität Carbonare.



Ursprungsbezeichnung

Soave Classico D.O.C. – Unità Geografica Aggiuntiva (zusätzliche geografische Einheit) „Carbonare“

Jahrgang

2020

Rebsorte

100% Garganega

Höhenlage

250 m ü.d.M.

Ausrichtung

Osten

Bodenbeschaffenheit

Basaltlava (vulkanisch)

Reberziehungssystem

Veroneser Pergel

Pflanzdichte

3.000 Rebstöcke / ha

Alter der Weinberge

Zwischen 45 und 60 Jahren

Durchschnittsertrag

60 hl / ha

Rebfläche

Selektion aus circa 1,7 ha

Erzeugung in Flaschen

12.948 à 0,75, 250 Magnum

AZIENDA AGRICOLA
I N A M A



Wetterverlauf und Lese

2020 war ein sehr herausfordernder Jahrgang. Der Winter und der Frühlingsbeginn waren extrem trocken: dies führte zu einem leicht verfrühten und inhomogenen Austrieb; während sich ab Juni kräftige Niederschläge mit überdurchschnittlich warmen Tagen abwechselten: grundlegende Voraussetzungen für große Weißweine. Der Jahrgang erwies sich sofort als großzügig, weshalb wir selektive Auslichtungen durchführten, um dort, wo es notwendig war, die Ausreifungsphasen zu vereinheitlichen und den Ertrag zu senken.

Die ersten drei Septemberwochen waren mit ihrem schönen Wetter sowohl für die Lese der frühreifenden Rebsorten ausschlaggebend als auch für die anderen Trauben, die dadurch an Konzentration gewannen. Im Oktober trugen die deutlichen Temperaturschwankungen zur Entwicklung großer Aromakomplexität bei.

Während der Weinlese gab es abwechselnd verregnete und sonnige Tage, deshalb wurden die Trauben täglich bis zu ihrer vollständigen Ausreifung auf ihren Gesundheitszustand überprüft. Die Trauben wurden sowohl im Weinberg als auch in der Kellerei sehr sorgfältig selektiert, und es erfolgte eine weitere Auslese der Beeren nach dem Entrappen.

Der Garganega für den Cru Carbonare wurde in der ersten Oktoberwoche per Hand in Kisten à 15 kg gelesen.

Weinbereitung und Ausbau

Sobald die Trauben die Kellerei erreichen, werden sie sanft gepresst und es folgt eine Hülsenmischung von 3-12 Stunden. Nach dem statischen Dekantieren über 24 Stunden vollzieht der Most die alkoholische Gärung im Edelstahl mit anschließendem monatlichen Bâtonnage über den Zeitraum von einem Jahr. Im November wird der „Soave Classico Carbonare“ abgefüllt und er verfeinert noch einige Monate auf der Flasche, bevor er auf den Markt kommt.

Verkostungsnotizen

Ein vertikaler Wein mit einem bedeutenden Säurenerv, der den floralen Charakter betont; mit Anklängen an Agrumen und einem würzigen und gradlinigen Finale.

Geschichte der Etikette

Die Etikette zeigt ein Detail aus dem Werk „Bouchonnier – Die Werkstatt eines Korkschnegers“ und bildet die Handwerker bei der Herstellung von Naturkorken ab. Die Grafik stammt aus Diderots und D'Alemberts „Encyclopédie, ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers“, die im XVIII. Jahrhundert veröffentlicht wurde.