

AZIENDA AGRICOLA

INAMA



台阶

弗斯卡利诺特酿干白

I Palchi 是一个地理术语，用于表示这一系列位于 Monte Foscarino（经典索阿维地区）的宽阔梯田，这里整齐的排列着古老的卡尔卡奈卡葡萄藤蔓。自 2019 年以来，得益于这里最好的朝向和细致的葡萄园管理，我们收获了特别优秀的葡萄，酿出的酒也立刻显示出了它的独特性：一个全新的标签就诞生了。



级别

经典索阿维 DOC—弗斯卡利诺补充子产区

年份

2019

品种

100%卡尔卡耐卡

海拔

200 米

朝向

西南

土壤

玄武岩岩浆（火山土壤）

树形架式

棚架式

种植密度

3000 株/公顷

平均藤龄

50 年

平均产值

每公顷 50 公升

Vineyard Extension

约 2.5 公顷的特别筛选系列

年产量

5526 瓶 (750ml) 及 258 瓶 (1.5L)

AZIENDA AGRICOLA
INAMA



风土和年份

总的来说 2019 年是一个有趣的年份。虽然在葡萄生长初期遭遇了一些困难，但我们很好的处理了这些事情。在上一年寒冷且干燥的冬天过后，2019 年春季出现了罕见的昼夜温差和较高的降雨量都使得土壤含水量的增高。也导致了葡萄藤的发芽、生长、坐果等阶段的轻微延期。此外，霜霉病的出现迫使我们及时且有针对性地对葡萄藤进行保护。

情况在 5 月底发生了巨大变化，晴朗的日子里气温很快回升，植株得以充分生长。7 月和 8 月恰到好处的炎热气温和零星的降雨，让葡萄获得充足热量并且不受缺水困扰。植株在夏季的茂盛生长，也弥补了上半年略有延迟的生长周期。

秋季 9 月和 10 月的天气依然非常理想，在这段时间里，葡萄的酚类物质持续积累，单宁变得更加精致——得益于温和且干燥的环境，以及良好的昼夜温差。来自 “I Palchi” 葡萄园的卡尔卡耐卡葡萄在 9 月 25 日至 10 月 27 日期间手工采收，装入 15 公斤的板条箱中运输。

酿造和陈年

葡萄到达酒窖之后立刻进行去梗发酵，使用“非还原”的方法酿造，因此无需添加任何二氧化硫。八小时的浸皮让天然的微生物在罐内发展，并赋予葡萄汁足够的特性。

然后选择经 24 小时的沉淀后自流汁，其中 60%转入小橡木桶，40%则转入大橡木桶中，使用能保留品种特性的中性酵母发酵。在酒窖内进行 6 个月的陈年后，将葡萄酒转移到不锈钢罐中准备装瓶。这款经典索阿维于 11 月装瓶，再经 6 个月的瓶储后方可上市。

品酒词

优雅是这款酒的代名词。这款 “I Palchi” 索阿维，精准捕捉了这个古老种植区的火山风土特征，带有矿物、核果和硬质的口感。表现出卡尔卡耐卡葡萄天然的馥郁且复杂的花香，有白花、洋甘菊、柑橘等香气。

侍酒师品酒词

“优雅且干净，具有结构感，是这款 “I Palchi” 的关键词。一款具有深度且非常干净的酒，带有良好的酸度和极佳的浓郁度。我很想知道这款酒接下来会如何发展，因为它的陈年潜力巨大”。来自 Eros Teboni 的评价（2018 年 WSA 世界最佳侍酒师，于 2021 年 3 月 24 日品尝）

酒标故事

酒标是一副月食的科学图绘。月食是一种肉眼可见的罕见自然现象，当太阳和月亮运行到近乎是一条直线上时，就会发生月食：位于太阳和月亮中间的地球，投射出一个圆锥形的影子（本影），遮住了它的卫星。当月亮完全处于本影中时，我们称之为月全食；而当月亮只有部分进入地球的本影时，我们称之为月偏食。该插图取自 1764 年在伦敦出版的期刊“环球知识与娱乐杂志”第 34 卷，这是一本关于艺术和科学的月刊，旨在为“绅士、商人、农民等”提供教育和娱乐。