

I N A M A



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

2021

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 7 ha

Bottiglie Prodotte

18.000 da 0,75; 250 Magnum

I N A M A



Clima e Vendemmia

L'annata 2021 presenta un grande potenziale: clemente dal punto di vista climatico e ottima sotto il profilo delle maturazioni. Durante tutto l'inverno, si sono registrate buone piogge e alcuni giorni con temperature rigide al di sotto dello zero. La gelata dell'8 Aprile ha risparmiato zone collinari come la nostra, per cui in primavera il germogliamento è risultato omogeneo. La stagione ha visto l'alternarsi di precipitazioni abbondanti a temperature al di sotto della media fino a metà Giugno: ciò ha favorito la creazione di riserve idriche per i mesi estivi. Purtroppo, la grandinata del 13 Luglio ha colpito alcuni dei nostri vigneti nel Soave Classico, arrecando un danno medio alle uve del 15%. Fortunatamente, i Colli Berici non sono stati interessati da questo tipo di fenomeni.

Nei mesi seguenti, il clima si è rivelato mediamente asciutto con temperature calde ma che hanno superato i 35°C solo nella settimana di Ferragosto, pertanto l'evapotraspirazione non è stata eccessiva e la condizione fitosanitaria delle uve si è mantenuta stabile. Le piogge del 26 Settembre (15 mm) e del 5-6 Ottobre (25 mm), hanno dato sollievo ai nostri vigneti sia nel Soave Classico che nei Colli Berici.

Queste condizioni sono state particolarmente favorevoli per le nostre uve, permettendo alle stesse di raggiungere concentrazioni ideali e profumi aromatici intensi e complessi. Bontà eccellente, maturità perfette e buone acidità. La vendemmia, baciata dal sole, è stata relativamente semplice, concedendoci così il tempo di effettuare accurate selezioni: dalle micro-parcelle, ai grappoli, fino ai singoli acini tramite tavolo di cernita manuale.

La Garganega di 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.