

INAMA



## 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

2021

### 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 7 ha

### Erzeugung in Flaschen

18.000 à 0,75; 250 Magnum



# I N A M A



## Wetterverlauf und Lese

Der Jahrgang 2021 zeigt großes Potenzial: günstig im Wetterverlauf und sehr gut bezüglich der Reifeprozesse.

Während des gesamten Winters fiel genügend Niederschlag und es gab einige Tage mit strenger Kälte unter null Grad. Der Frost am 8. April hat Hügelsonnen wie die unsere verschont, weshalb der Austrieb im Frühling homogen verlief. In dieser Jahreszeit wechselten sich bis Mitte Juni üppige Niederschläge mit unterdurchschnittlichen Temperaturen ab: dies begünstigte die Ansammlung von Wasserreserven für die Sommermonate. Leider trafen die Hagelschauer vom 13. Juli einige unserer Weinberge im Soave Classico und verursachten einen Traubenschaden von durchschnittlich 15%. Zum Glück waren die Colli Berici nicht von diesem Wetterphänomen betroffen.

In den folgenden Monaten erwies sich das Wetter im Schnitt als trocken mit warmen Temperaturen, die nur in der Woche um den 15. August die 35°C übertrafen, so dass die Evapotranspiration nicht übermäßig war und der Gesundheitszustand der Pflanzen stabil blieb. Von den Regenfällen des 26. Septembers (15 mm) und des 5. – 6. Oktobers (25 mm) profitierten unsere Weinberge sowohl im Soave Classico als auch in den Colli Berici.

Diese Umstände waren für unsere Trauben besonders vorteilhaft, so dass sie ideale Konzentration und intensive und komplexe Aromen entwickeln konnten. Exzellente Güte, perfekte Ausreifung und gute Säure. Die von der Sonne geküsste Lese war relativ einfach und ließ uns deshalb die Zeit für akkurate Selektionen: von den Mikro-Parzellen über die Trauben bis hin zu den einzelnen Beeren bei der manuellen Auslese auf dem Sortiertisch.

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

## Weinbereitung und Ausbau

Sobald die Trauben die Kellerei erreichen, werden sie sanft gepresst und es folgt eine Hülsenmaischung 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 Korkschneiders“ 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.