

I N A M A



## FOSCARINO

È la nostra interpretazione del Soave Classico guardando alla storia, un Soave all'antica che richiama tradizioni ancestrali per riproporre aromi dimenticati. Selezione da vecchie vigne rivolte a sud, botti usate ed enologia minimalista.



### Denominazione

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

### Annata

2021

### Varietà

100% Garganega

### Altitudine

Dai 100 ai 200 mt s.l.m.

### Esposizione

Sud-Est / Sud-Ovest

### Suolo

Basalto Lavico (Vulcanico)

### Sistema di Allevamento

Pergola Veronese

### Densità d’Impianto

3.000 piante / ha

### Età Media dei Vigneti

50 anni

### Rendimento Medio

60 hl / ha

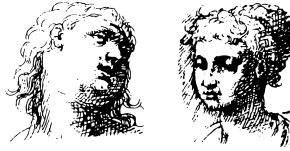
### Superficie Vitata

Selezione su circa 20 ha

### Bottiglie Prodotte

57.000 da 0,75; 650 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 Foscari è stata vendemmiata a mano in cassette da 15 kg nella seconda 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 per il 30% in acciaio, per il 10% in botte grande e per il 60% in barriques di rovere francese (terzo e quarto passaggio) dove vengono effettuati batonnage periodici per 6 mesi e a seguito il vino viene trasferito in acciaio. A Settembre viene creato il blend finale e a Novembre, dopo l'imbottigliamento, il "Soave Classico Foscari" rimane in affinamento per alcuni mesi prima di essere presentato sul mercato.

## Note di Degustazione

Aperto fresco, minerale, profondo, con aromi di fiori di campo (sambuco, iris, camomilla). Al palato è ricco, complesso e multidimensionale con un retrogusto di mandorla. Col tempo, tali note si trasformano in aromi ancor più complessi di pollini, fiori secchi.

## Storia dell'Etichetta

L'etichetta riporta due teste ispirate a quelle create originariamente dall'architetto inglese Inigo Jones (1573-1652), il primo rappresentante in Inghilterra di un'architettura in stile classico, ispirata a modelli italiani, particolarmente a Palladio e a Scamozzi. Si tratta di un "concept", tanto importante da diventare anche il logo dell'azienda: le espressioni dei due volti, che in origine si riferivano all'amore, rappresentano qui le due facce del vino, quella sacra, meditativa, a destra, e quella profana, ebbra, a sinistra. Il vino, perfetto rappresentante dell'essenza dell'essere umano, a seconda delle condizioni, è sacro, religioso, o bacchanale.