

INAMA



CHARDONNAY

Unser Chardonnay zeigt seinen Gebietscharakter. Er ist der einzige Wein, den wir mit Chardonnay-Trauben erzeugen, die sowohl auf Vulkan- als auch auf Kalkböden angebaut werden. Fein und floral.



Ursprungsbezeichnung

Chardonnay del Veneto I.G.T.

Jahrgang

2022

Rebsorte

100% Chardonnay

Höhenlage

Von 50 bis zu 150 m ü.d.M.

Ausrichtung

Süd / Süd-West

Bodenbeschaffenheit

Basaltlava (vulkanisch)

Reberziehungssystem

Veroneser Pergel, Guyot

Weinbereitung und Ausbau

Sobald die Trauben die Kellerei erreichen, werden sie entrappt und mit einem „nicht-reduktiven“ Verfahren, d.h. ohne jegliche SO₂-Zufuhr verarbeitet: die einheimische Mikroflora kann sich somit entfalten und den Most beeinflussen. Die 1-3 Stunden Hülsenmischung der Beeren optimieren diesen Prozess. Nach dem statischen Dekantieren über 24 Stunden vollzieht der Most die temperaturkontrollierte alkoholische Gärung im Edelstahl bei 16-18°C. Anschließend verfeinert der Wein vor seiner Flaschenabfüllung.

Verkostungsnotizen

Glänzendes Gelb. Sehr lebhaft Aromatik. Intensiver Duft nach Birne und Golden-Delicious-Apfel. Am Gaumen dynamisch mit Noten von Apfel, Birne und Banane. Frisch und anhaltend im Abgang.

Geschichte der Etikette

Die Etikette trägt die Abbildung eines optischen Versuchs aus Diderots umfangreicher „Encyclopédie“, die im 18. Jahrhundert veröffentlicht wurde und das erste Beispiel eines modernen Nachschlagewerkes mit großer Verbreitung ist. Die Inspiration für diese Etikette lieferte der Film „The Draughtsman's Contract“ (Der Kontrakt des Zeichners) des englischen Regisseurs Peter Greenaway, der vor dem Hintergrund des ausgehenden 17. Jahrhunderts das Thema der Beziehung zwischen der an sich schon mehrdeutigen Realität und ihrer Darstellung behandelt, die nicht zur Entschlüsselung beiträgt, sondern die Realität noch komplexer und unergründlicher erscheinen lässt.

INAMA

