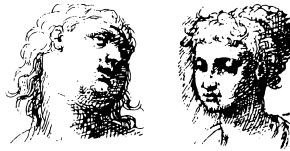


INAMA



## CHARDONNAY

Il nostro chardonnay rappresenta l'espressione del territorio. È l'unico vino che produciamo da uve Chardonnay coltivate sia su terreno vulcanico che su terreno calcareo. Fine e floreale.

### Denominazione

Chardonnay del Veneto I.G.T.

### Annata

2022

### Varietà

100% Chardonnay

### Altitudine

Dai 50 ai 150 mt s.l.m.

### Esposizione

Sud / Sud-Ovest

### Suolo

Basalto Lavico (Vulcanico)

### Sistema di Allevamento

Pergola Veronese, Guyot

### Vinificazione e Affinamento

Una volta giunti in cantina, i grappoli vengono diraspatis e lavorati secondo una tecnica "non riducente", ovvero senza alcuna aggiunta di SO<sub>2</sub>: la microflora indigena ha così modo di sviluppare e di caratterizzare il mosto. Le 1-3 ore di macerazione pellicolare delle uve ottimizzano questo processo. Dopo una decantazione statica di 24 ore, il mosto svolge la fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata di 16-18°C. Il vino è quindi sottoposto ad affinamento prima di essere imbottigliato.

### Note di Degustazione

Colore giallo brillante. Grande vivacità aromatica. Naso intenso di pera e mela golden. Al palato: vivace con note di mela, pera e banana. Fresco e persistente il finale.

### Storia dell'Etichetta

L'etichetta riporta uno studio ottico tratto dall'Encyclopédie Diderot, vasta enciclopedia pubblicata nel XVIII secolo, nonché primo esempio di moderna enciclopedia di larga diffusione. L'ispirazione per questa etichetta è venuta dal film "The Draughtsman's Contract" del regista inglese Peter Greenaway, che ripropone, in chiave settecentesca, il tema del rapporto tra la realtà, di per sé ambigua, e la sua rappresentazione che, lungi dal consentirne la decifrazione, la rende ancora più complessa e impenetrabile.

