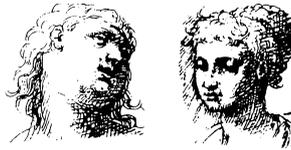


INAMA



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 SO₂: 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.

