INAMA

Oratorio di San Lorenzo

Das Gebiet des Oratorio di San Lorenzo ist ein kleines Tal inmitten unberührter Natur, ein mystischer Ort, an dem über Jahrhunderte Mönche lebten. Genau hier liegt unser Carmenere-Weinberg, dem der „Oratorio di San Lorenzo“ den höchsten Ausdruck verleiht.

Ursprungsbezeichnung
Colli Berici D.O.C. Carmenere Riserva

Jahrgang
2018

Rebsorte
100% Carmenere

Höhenlage
Von 50 bis 150 m ü.d.M.

Ausrichtung
Süden / Süd-Ost

Bodenbeschaffenheit
Roter Ton, Kalk maritimen Ursprungs

Reberziehungssystem
Guyot

Pflanzdichte
5.000 Rebstöcke / ha (Guyot)

Durchschnittsalter der Weinberge
20 Jahre

Durchschnittsertrag
35 hl / ha

Rebfläche
Selektion aus ca. 4 ha

Erzeugung in Flaschen
6.294 à 0,75 l, 220 Magnum, 30 Jéroboam, 10 Mathusalem, 5 Salmanazar

INAMA

Wetterverlauf und Lese

Es war ein sehr herausfordernder Jahrgang. Der Frühling begann positiv mit guten Regenfällen, die sich mit strahlendem Sonnenschein abwechselten, so dass die Weinberge ihre Wasserreserven bilden konnten.
Im Juli und August war das Wetter sehr vorteilhaft: kaum Hitzeausbrüche und geringer Niederschlag. Bis zu diesem Moment bestanden die Voraussetzungen für einen großen Jahrgang.
Die Herausforderung begann im September, als in nur zwei Tagen langsam, aber stetig Regen in einer Niederschlagshöhe von 200-300 mm vom Himmel fiel. Dieses außergewöhnliche Ereignis führte zu Verwässerung und Verzögerung der Traubenreife; die überdurchschnittlichen Temperaturen erschwerten diesen Prozess zusätzlich. Entscheidend war unser sorgfältiger Weinbau, der unseren Beerenschalen zu einer gewissen Konsistenz und Elastizität verhalf, so dass überschüssiges Wasser ablaufen und die Traubenreife erreicht werden konnte.
Es war ein sehr komplizierter Jahrgang, der viel Energie besonders während der Weinlese forderte, als wir bis zu 3-mal zur Traubenlese in dieselben Teilstücke der Weinberge gegangen sind. Dieses Vorgehen war sehr wichtig, um die Beeren mit optimalem Reifegrad sammeln zu können.
Der Carmenere wurde manuell in Kisten à 15 kg zwischen dem 3 und dem 16 Oktober gelesen.

Weinbereitung und Ausbau

Sobald die Trauben die Kellerei erreichen, werden sie sanft entrappt, wobei darauf geachtet wird, die Schalen nicht zu beschädigen, und anschließend erfolgt eine weitere manuelle Auswahl auf dem Selektionstisch. Dann findet eine Kaltmazeration von 24-48 Stunden statt, bevor sich die alkoholische Gärung über 30-32 Tage in Betonbehältern vollzieht. In dieser Phase wechseln sich das manuelle Unterstoßen und Überspülen des Tresterhutes ab und einmalig wird der gesamte Most abgezogen und erneut sukzessive über die auf den Boden gesunkenen Schalen gegossen, so dass diese langsam wieder aufsteigen, wodurch eine Aromaextraktion bei einer kontrollierten Temperatur ermöglicht wird, die die 28°C nicht übersteigt. Nach Abschluss der malolaktischen Gärung gelangt der Wein für 6 Monate in Barriquefässer aus französischer Eiche, von denen 45% neu und 55% zum zweiten Mal belegt sind. Danach findet der Verschnitt statt und der Wein gelangt erneut in die Barriques, wo er wieder 6 Monate reift. Weitere 4 Monate in Betontanks gehen der Abfüllung des „Oratorio di San Lorenzo“ voraus. Anschließend verfeinert der Wein vor seinem Markteintritt mindestens 12 Monate auf der Flasche.

Verkostungsnotizen

“Exzellente Intensität, erstklassig in der Nase. Anklänge von Sandelholz und Chili-Schokolade gepaart mit Roter Johannisbeere. Mittlerer bis voller Körper mit saftigen und seidigen Tanninen, die sich im langen und köstlichen Abgang mit der Frucht vereinen. Mit sehr viel Sorgfalt zum Detail“. By James Suckling

Geschichte der Etikette

Die Etikette bildet das Oratorio di San Lorenzo ab, die Kirche gegenüber unserem Carmenere-Weinberg. Auf eine Traumebene projiziert, gewinnt das Gebäude an Bedeutung: eine Tänzerin balanciert auf einem Ball und wendet sich von der Kirche in Richtung Gott, der ihr ein Herz reicht. Dies ist die Gegenüberstellung von sakral und profan, für die der Wein eine Metapher darstellt. Hoch aus dem Himmel bestrahlt die Sonne das Gebetshaus und symbolisiert die Suche nach der perfekten Reife, die der Schlüssel zu unserem Carmenere-Projekt ist.