

INAMA



## ORATORIO DI SAN LORENZO

La plaga dell'Oratorio di San Lorenzo è una piccola valle immersa in una natura incontaminata, luogo mistico in cui nei secoli hanno vissuto i monaci. È proprio qua che sorge il nostro vigneto di Carmenere di cui "Oratorio di San Lorenzo" rappresenta la massima espressione.



### Denominazione

Colli Berici D.O.C. Carmenere Riserva

### Annata

2018

### Varietà

100% Carmenere

### Altitudine

Dai 50 ai 150 mt s.l.m.

### Esposizione

Sud / Sud-Est

### Suolo

Argille Rosse, Calcare Marino

### Sistema di Allevamento

Guyot

### Densità d'Impianto

5.000 piante / ha (Guyot)

### Età Media dei Vigneti

20 anni

### Rendimento Medio

35 hl / ha

### Superficie Vitata

Selezione su circa 4 ha

### Bottiglie Prodotte

6.294 da 0,75; 220 Magnum, 30 Jéroboam, 10 Mathusalem, 5 Salmanazar

I N A M A



## Clima e Vendemmia

L'annata 2018 è stata molto impegnativa. La primavera è iniziata bene con buone piogge alternate da sole splendente, in questo modo i vigneti hanno mantenuto buone riserve idriche. In luglio ed agosto vi è stato un clima molto favorevole: pochi picchi di caldo e modeste piogge. Fino a questo punto, le condizioni sono state da grande annata.

La sfida è iniziata a settembre, quando in soli due giorni di piogge, lente e battenti, sono caduti dal cielo tra i 200/300 mm. Questo evento eccezionale ha portato diluizione e un rallentamento delle maturazioni nelle uve; inoltre le temperature al di sopra della media resero ancor più difficile questo processo. Fondamentale è stata la nostra viticoltura accurata che ha reso le bucce di una certa consistenza ed elasticità, in modo da riuscire far sì che venisse smaltita tutta l'acqua in eccesso ed attendere il picco di maturazione.

È stata un'annata molto complessa ed ha preso molte energie specialmente durante la vendemmia in quanto siamo andati a cogliere le uve negli stessi appezzamenti fino a tre volte. È stato molto importante muoversi in questo modo per poter assemblare le uve con un criterio di ottimo di maturazione.

Il Carmenere è stato vendemmiato a mano in cassette da 15 kg tra il 3 ed il 16 di ottobre

## Vinificazione e Affinamento

Una volta giunte in cantina, le uve vengono diraspate delicatamente, avendo cura di non rompere la buccia, e vengono poi ulteriormente selezionate a mano al tavolo di cernita. Viene effettuata una macerazione pre-fermentativa di 24-48 ore, alla quale segue una fermentazione alcolica della durata di 30-32 giorni in *cuve beton*. In questa fase si alternano rimontaggi, follature manuali e un delestage, per privilegiare l'estrazione aromatica ad una temperatura controllata non superiore ai 28°C. Al termine della fermentazione malolattica, il vino viene messo in barriques di rovere francese nuove (45%) e di secondo passaggio (55%) per 6 mesi. Dopodiché, avviene l'assemblaggio e il vino viene poi reintrodotta nelle barriques per trascorrervi ulteriori sei mesi. Un intervallo di 4 mesi in *cuve beton* precede l'imbottigliamento di "Oratorio di San Lorenzo". Il vino rimane poi in affinamento per almeno 12 mesi prima di essere presentato sul mercato.

## Note di Degustazione

"Eccellente intensità, con gran classe al naso. Sentori di legno di sandalo e cioccolato al peperoncino, insieme a ribes rosso. Corpo da medio a pieno con tannini succosi e setosi che si sposano con il frutto attraverso il finale lungo e delizioso. Tanta cura nei dettagli". *By James Suckling*

## Storia dell'etichetta

L'etichetta rappresenta l'Oratorio di San Lorenzo, la chiesa che si affaccia sul vigneto di Carmenere. Proiettato nella dimensione del sogno, l'edificio si carica di significato: una danzatrice in equilibrio su una palla, volta le spalle alla chiesa per volgersi a Dio che le porge un cuore. È la contrapposizione tra sacro e profano, di cui il vino è metafora. Alto in cielo, il sole irradia l'Oratorio, simboleggiando la ricerca della perfetta maturità, chiave del progetto Carmenere.