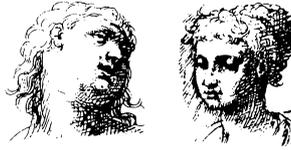


INAMA



I PALCHI

FOSCARINO GRANDE CUVÉE

„I Palchi“ bezeichnen geografisch eine Anzahl von weiten Terrassen mit Reihen alter in Pergeln erzogener Garganega-Rebstöcke auf dem Monte Foscarino. Seit 2019 erzielen wir dank der optimalen Ausrichtung und der sorgfältigen Bewirtschaftung eine Selektion exzellenter Trauben aus ihnen: der daraus gewonnene Soave Classico erwies sich unmittelbar als Unikum. So entstand die Idee, ihm eine eigene Etikette zu widmen.



Ursprungsbezeichnung

Soave Classico D.O.C. – Zusätzliche Geografische Einheit „Foscarino“

Jahrgang

2021

Rebsorte

100% Garganega

Höhenlage

200 m ü.d.M.

Ausrichtung

Süd-West

Bodenbeschaffenheit

Basaltlava (vulkanisch)

Reberziehungssystem

Veroneser Pergel

Pflanzdichte

3.000 Rebstöcke / ha

Durchschnittsalter der Weinberge

50 Jahre

Durchschnittsertrag

50 hl / ha

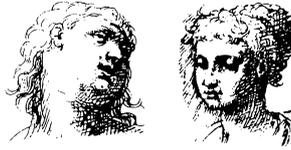
Rebfläche

Selektion aus ca. 20 ha

Erzeugung in Flaschen

16.000 à 0,75; 250 Magnum; 60 Jeroboam

I N A M A



Wetterverlauf und Lese

Der Jahrgang 2021 zeigt großes Potenzial: günstig im Wetterverlauf und sehr gut bezüglich der Reifeprozesse.

Während des gesamten Winters fiel genügend Niederschlag und es gab einige Tage mit strenger Kälte unter null Grad. Der Frost am 8. April hat Hügelsonen wie die unsere verschont, weshalb der Austrieb im Frühling homogen verlief. In dieser Jahreszeit wechselten sich bis Mitte Juni üppige Niederschläge mit unterdurchschnittlichen Temperaturen ab: dies begünstigte die Ansammlung von Wasserreserven für die Sommermonate. Leider trafen die Hagelschauer vom 13. Juli einige unserer Weinberge im Soave Classico und verursachten einen Traubenschaden von durchschnittlich 15%. Zum Glück waren die Colli Berici nicht von diesem Wetterphänomen betroffen.

In den folgenden Monaten erwies sich das Wetter im Schnitt als trocken mit warmen Temperaturen, die nur in der Woche um den 15. August die 35°C übertrafen, so dass die Evapotranspiration nicht übermäßig war und der Gesundheitszustand der Pflanzen stabil blieb. Von den Regenfällen des 26. Septembers (15 mm) und des 5. – 6. Oktobers (25 mm) profitierten unsere Weinberge sowohl im Soave Classico als auch in den Colli Berici.

Diese Umstände waren für unsere Trauben besonders vorteilhaft, so dass sie ideale Konzentration und intensive und komplexe Aromen entwickeln konnten. Exzellente Güte, perfekte Ausreifung und gute Säure. Die von der Sonne geküsste Lese war relativ einfach und ließ uns deshalb die Zeit für akkurate Selektionen: von den Mikro-Parzellen über die Trauben bis hin zu den einzelnen Beeren bei der manuellen Auslese auf dem Sortiertisch.

Der Garganega des I Palchi - Foscarino Grande Cuvée wurde zwischen dem 7. und 14. Oktober manuell in Kisten à 15 kg gelesen.

Weinbereitung und Ausbau

Sobald die Trauben die Kellerei erreichen, werden sie vor dem Entrappen einige Stunden in einer Kühlzelle abgekühlt und dann mit einem „nicht-reduktiven“ Verfahren, d.h. ohne jegliche SO₂-Zufuhr verarbeitet: die einheimische Mikroflora kann sich somit entfalten und den Most beeinflussen. Die 8 Stunden Hülsenmaischung der Beeren optimieren diesen Prozess.

Wir selektieren nur den Vorlaufmost, von dem nach 24 Stunden des statischen Dekantierens ein Teil (30%) in Barriques mit Erst- und Zweitbelegung, ein weiterer Teil (50%) in große Fässer und die restlichen 20% in Edelstahl umgefüllt werden, wo sich die alkoholische Gärung mithilfe von neutralen selektierten Hefen vollzieht, die keinen Einfluss auf das organoleptische Profil des Weines nehmen.

Nach einer Ausbauzeit von 6 Monaten mit regelmäßigem Bâtonnage wird der Anteil aus den Barriques in Edelstahl umgefüllt, und im September erfolgt der Verschnitt mit den anderen beiden Chargen. Im November wird der Soave Classico „I Palchi – Foscarino Grande Cuvée“ abgefüllt und verfeinert noch weitere 6 Monate auf der Flasche, bevor er auf den Markt kommt.

Verkostungsnotizen

Außergewöhnliche Eleganz ist das Kennzeichen dieses Weines. Die ausgesprochen klare Frucht bringt die typischen Eigenschaften des Soave Classico zum Ausdruck: eine edle, frische Frucht, die schon im Duft eine seltene Komplexität der Aromen offenbart. Am Gaumen eine Abfolge frischer und würziger Eindrücke, darunter Aromen weißer Blüten, Noten von Zedrat-Zitrone und Anklänge an Feuerstein.

Geschichte der Etikette

Die Etikette stellt eine wissenschaftliche Studie der Mondfinsternis dar, ein eher seltenes, aber mit bloßem Auge sichtbares Phänomen. Tatsächlich kann sich der Mond verfinstern, wenn er gemeinsam mit der Sonne nah am Horizont erscheint: die Erde, die sich in der Mitte zwischen Sonne und Mond befindet, wirft einen Schattenkegel, der den Trabanten verdunkelt. Wenn der Mond sich komplett im Schattenkegel befindet, spricht man von einer totalen Finsternis, während es sich um eine partielle Finsternis handelt, wenn der Mond sich nur teilweise im Kernschatten oder im Halbschatten der Erde befindet. Die Zeichnung entstand nach einer Abbildung aus der Londoner Zeitschrift „Universal Magazine of Knowledge and Pleasure“ Vol. XXXIV von 1764, einer Monatsschrift für Wissenschaft und Kunst, die sowohl lehrreich als auch unterhaltsam sein sollte für „Adlige, Händler, Bauern und Geschäftsleute“.