

I N A M A



I PALCHI

FOSCARINO GRANDE CUVÉE

“I Palchi” del Monte Foscario è un'espressione geografica usata per indicare una serie di ampi terrazzamenti su cui allignano vecchie pergole di Garganega. Dal 2019, grazie all'ottimale esposizione e alle accurate lavorazioni, ricaviamo una selezione di uve d'eccellenza: il Soave Classico ottenuto si è subito presentato come un unicum. Nasce così l'idea di un'etichetta dedicata.



Denominazione

Soave Classico D.O.C. – Unità Geografica Aggiuntiva “Foscario”

Annata

2021

Varietà

100% Garganega

Altitudine

200 mt s.l.m.

Esposizione

Sud-Ovest

Suolo

Basalto Lavico (Vulcanico)

Sistema di Allevamento

Pergola Veronese

Densità d’Impianto

3.000 piante / ha

Età Media dei Vigneti

50 anni

Rendimento Medio

50 hl / ha

Superficie Vitata

Selezione su circa 20 ha

Bottiglie Prodotte

16.000 da 0,75; 250 Magnum; 60 Jeroboam

I N A M A



Clima e Vendemmia

L'annata 2021 presenta un grande potenziale: clemente dal punto di vista climatico e ottima sotto il profilo delle maturazioni. Durante tutto l'inverno, si sono registrate buone piogge e alcuni giorni con temperature rigide al di sotto dello zero. La gelata dell'8 Aprile ha risparmiato zone collinari come la nostra, per cui in primavera il germogliamento è risultato omogeneo. La stagione ha visto l'alternarsi di precipitazioni abbondanti a temperature al di sotto della media fino a metà Giugno: ciò ha favorito la creazione di riserve idriche per i mesi estivi. Purtroppo, la grandinata del 13 Luglio ha colpito alcuni dei nostri vigneti nel Soave Classico, arrecando un danno medio alle uve del 15%. Fortunatamente, i Colli Berici non sono stati interessati da questo tipo di fenomeni. Nei mesi seguenti, il clima si è rivelato mediamente asciutto con temperature calde ma che hanno superato i 35°C solo nella settimana di Ferragosto, pertanto l'evapotraspirazione non è stata eccessiva e la condizione fitosanitaria delle uve si è mantenuta stabile. Le piogge del 26 Settembre (15 mm) e del 5-6 Ottobre (25 mm), hanno dato sollievo ai nostri vigneti sia nel Soave Classico che nei Colli Berici.

Queste condizioni sono state particolarmente favorevoli per le nostre uve, permettendo alle stesse di raggiungere concentrazioni ideali e profetti aromatici intensi e complessi. Bontà eccellente, maturità perfette e buone acidità. La vendemmia, baciata dal sole, è stata relativamente semplice, concedendoci così il tempo di effettuare accurate selezioni: dalle micro-parcelle, ai grappoli, fino ai singoli acini tramite tavolo di cernita manuale.

La Garganega dei Palchi di Cru Foscario è stata vendemmiata a mano in cassette da 15 kg nella seconda settimana di Ottobre.

Vinificazione e Affinamento

Una volta giunti in cantina, i grappoli vengono raffreddati in una cella frigo per alcune ore prima di essere diraspate e lavorate 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 8 ore di macerazione pellicolare delle uve ottimizzano questo processo.

Si seleziona dunque solo il mosto fiore di cui, dopo una decantazione statica di 24 ore, una parte (il 30%) viene trasferita in barriques di primo e secondo passaggio, un'altra parte (il 50%) viene trasferita in botte grande e il restante 20% porta a termine la fermentazione alcolica in acciaio attraverso l'uso di lieviti selezionati neutri che non intaccano il profilo organolettico del vino.

Dopo 6 mesi di maturazione con batonnage periodici, la parte in barriques viene trasferita in acciaio e a Settembre viene effettuato il blend finale con le altre due masse. A Novembre, il Soave Classico "I Palchi - Foscario Grande Cuvée" viene imbottigliato e rimane in affinamento per altri 6 mesi prima di essere presentato sul mercato.

Note di Degustazione

Una sensazione di superiore eleganza è la nota distintiva di questo vino. La grande purezza del frutto esprime le caratteristiche tipiche del Soave Classico: un frutto nobile che svela già al naso una complessità aromatica rara. Il palato è un susseguirsi di sensazioni fresche e sapide, in cui si distinguono fiori bianchi e note di cedro con sensazioni di pietra focaia.

Storia dell'etichetta

L'etichetta riporta uno studio scientifico dell'eclisse di luna, un evento piuttosto raro, ma visibile ad occhio nudo. Può accadere infatti che la luna venga eclissata in presenza del sole, quando entrambi appaiono vicino all'orizzonte: la terra, trovandosi al centro tra il sole e la luna, getta un cono d'ombra che oscura il satellite. Quando la luna è interamente nel cono d'ombra, si parla di eclisse totale, mentre quando ne è all'esterno, ovvero nel cono di penombra, si parla di eclisse parziale. Il disegno è tratto da un'incisione dalla rivista londinese "Universal Magazine of Knowledge and Pleasure" Vol. XXXIV del 1764, un mensile di arte e scienza che voleva essere sia istruttivo che di intrattenimento per "nobili, mercanti, contadini e uomini d'affari".