

INAMA



VIN SOAVE

Er ist unser Einstiegswein, den wir „den kleinen Luxus für jeden Tag“ nennen. Ein klassischer, harmonischer und intensiver Wein. Mit seiner Mineralität und den Aromen von Feldblumen ist er zugänglich und einnehmend und lässt sich leicht mit Speisen kombinieren.



Ursprungsbezeichnung

Soave Classico D.O.C.

Jahrgang

2022

Rebsorte

100% Garganega

Höhenlage

Von 100 bis zu 250 m ü.d.M.

Ausrichtung

Süd-Ost / Süd-West

Bodenbeschaffenheit

Basaltlava (vulkanisch)

Reberziehungssystem

Veroneser Pergel, Guyot

Weinbereitung und Ausbau

Sobald die Trauben die Kellerei erreichen, werden sie entrappt und mit einem „nicht-reduktiven“ Verfahren, d.h. ohne jegliche SO₂-Zufuhr verarbeitet: die einheimische Mikroflora kann sich somit entfalten und den Most beeinflussen. Die 1-8 Stunden Hülsenmischung der Beeren optimieren diesen Prozess. Nach dem statischen Dekantieren über 24 Stunden vollzieht der Most die temperaturkontrollierte alkoholische Gärung im Edelstahl bei 16-18°C. Anschließend verfeinert der Wein vor seiner Flaschenabfüllung.

Verkostungsnotizen

Helles Gelb. Finessenreicher und zarter Duft von Feldblumen: Kamille, Holunder, Iris. Mineralischer Geschmack mit süßer Mandel im Abgang.

Geschichte der Etikette

Die Etikette ist schlicht und wird von einer Zierleiste geschmückt, die einem Buch mit klassizistischen Zeichnungen entstammt. Die Buchstaben entsprechen dem 17. Jahrhundert.