INAMA

Vin Soave

È il nostro vino di entrata, quello che noi definiamo “un piccolo lusso per tutti i giorni”. Un vino classico, armonico e intenso. Mineralità e sentori di fiori di campo lo rendono piacevole e intrigante, di facile abbinamento.

Denominazione
Soave Classico D.O.C.

Annata
2022

Varietà
100% Garganega

Altitudine
Dai 100 ai 250 mt s.l.m.

Esposizione
Sud-Est / Sud-Ovest

Suolo
Basalto Lavico (Vulcanico)

Sistema di Allevamento
Pergola Veronese, Guyot

Vinificazione e Affinamento
Una volta giunti in cantina, i grappoli vengono diraspati e lavorati 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 1-8 ore di macerazione pellicolare delle uve ottimizzano questo processo. Dopo una decantazione statica di 24 ore, il mosto svolge la fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata di 16-18°C. Il vino è quindi sottoposto ad affinamento prima di essere imbottigliato.

Note di Degustazione
Colore giallo chiaro. Naso fine e delicato di fiori dolci di campo: camomilla, sambuco, iris. Palato minerale con retrogusto di mandorla dolce.

Storia dell’Etichetta
L’etichetta è semplice, abbellita da un fregio tratto da un libro di disegni dell’epoca neoclassica. I caratteri sono seicenteschi.