ACQUISTATO IL .....

"Vin Soave" Soave Classico DOC 2022 2022

Riccamente minerale

Si chiama "Vin Soave" ed è, sembra un gioco di parole, un Soave Classico DOC. Uno dei più conosciuti e amati, per la verità. Tra i prodotti di punto della cantina Inama. Del resto da solo rappresenta circa la metà della produzione totale dell'azienda. È, come spiegano bene i suoi produttori, quello che si definisce "un piccolo lusso per tutti i giorni". Vino classico, armonico e intenso, nasce da uve Garganega provenienti dall'area del Soave Classico, zona collinare in grado di esprimersi con vini di straordinaria finezza. Vinificazione in acciaio, questo Soave si presenta nel bicchiere di un bel colore giallo paglierino brillante. I profumi sono delicati e piacevoli. Ricordano i fiori di campo, la camomilla, il sambuco e l'iris. In bocca, invece, è riccamente minerale, con un retrogusto di mandorla, tipico della Garganega Classica. Facile da abbinare, sa accompagnare con soddisfazione tutto un pranzo, dall'aperitivo ai secondi a base di carni bianche o pesce.

La storia della cantina Inama è profondamente legata a quella del suo fondatore, Giuseppe Inama che per oltre quarant'anni ha investito le sue energie nei vigneti sul monte Foscarino. Quello che lui riteneva, probabilmente a ragione, come uno dei più importanti territori della zona del Soave. La cantina si trova a San Bonifacio, in provincia di Verona. Le prime bottiglie prodotte da Inama risalgono solo al 1991. Il primo vino fu un Sauvignon, varietà nuova per l'area, che venne chiamato "Vulcaia", a sottolineare l'unicità di un terreno di antica origine vulcanica che meritava di essere valorizzato con vinificazioni accorte e un'attenzione rivolta più alla qualità che non alla quantità. Oggi l'azienda è condotta da Stefano, figlio di Giuseppe, che si sta confermando uno dei vignaioli più eclettici della zona, capace di osare con scelte innovative, spesso in rottura con le tradizioni. 30 ettari di terreno, prevalentemente coltivati con varietà bianche, e condotti con passione e competenza. Biologico nei fatti, prima ancora che in etichetta.

La Vigna

Terreno	basalto lavico
Esposizione	sud/sud-est/sud-ovest
Allevamento	pergola
Densità imp.	3000-3500

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco DOC
Provenienza	Veneto
Uve	100% Garganega
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Si abbina con numerosi piatti, in particolare risotto, pesce a polpa bianca, pesce crudo all'italiana (con olio d'oliva), misticanza, sushi.
Vinificazione	Macerazione per 4-12 ore e fermentazione in vasche di acciaio, affinamento in 7 mesi in acciaio
Sensazioni	Naso fine e delicato di fiori di campo: camomilla, sambuco, iris. Al palato si presenta minerale, con un retrogusto di mandorla, tipico della Garganega Classica.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821