ACQUISTATO IL .....

"Carmenere Più" IGT 2022 2022

L'alternativa ai grandi vini della Valpolicella



Carménère Più è un vino pensato da Inama come alternativa ai grandi vini della Valpolicella. Nasce, come è facile intuire, da uve Carménère, in questo caso all'85%, a cui vengono aggiunte circa il 15% di Merlot. Uve sanissime provenienti da vigneti a conduzione biologica. Dopo la vinificazione, il vino matura per circa un anno in barrique, non nuove, prima di incontrare la bottiglia per l'ultima fase di affinamento in vetro. Inama è la prima Azienda ad avere un progetto importante sul Carménère nella zona dei Colli Berici e a dare identità a questo vitigno con la DOC Colli Berici Riserva. Colore rosso cupo con riflessi blu-violacei, questo vino presenta profumi eleganti di piccole bacche scure, cacao e pepe nero. In bocca è equilibrato, di ottima freschezza, fruttato e speziato senza impedimenti tannici. Ottimo in abbinamento con piatti dal sapore deciso, come maiale, salumi e pancetta. Per un matrimonio del territorio, la Soppressa veneta, rigorosamente tagliata spessa al coltello, è semplicemente perfetta.

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	Limoargilloso / calcareo
Esposizione	sud
Allevamento	Guyot e pergola
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	85% Carmenere, 15% Merlot
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Salumi tipici dei Colli Berici: sopresse, pancette e salami all'aglio. Prosciutto DOP Berico Euganeo. Grigliate di maiale. Abbinamenti consigliati sono pancette e salami all'aglio. Grigliate di maiale. Polenta, funghi e formaggio Con i piatti della tradiz
Vinificazione	Diraspatura dell'uva. Macerazione e fermentazione per 12 giorni circa in tini verticali. Svinatura, pressatura e travaso in vasche d'acciaio dove ha svolto la fermentazione malolattica, poi in barriques non nuove per un periodo di 12 mesi. Travaso, nessun collaggio ed imbottigliamento previa leggera filtrazione.
Sensazioni	Colore rosso cupo con riflessi blu-violacei. Naso elegante di piccole bacche scure, cacao e pepe nero. Al palato equilibrato di ottima freschezza, fruttato e speziato senza impedimenti tannici

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821