ACQUISTATO IL .....

# "Vulcaia" Sauvignon IGT 2024 2024

## Tra frutta esotica e agrumi




Il Vulcaia, e con lui il Vulcaia Fumè, è stato il primo vino prodotto dall'Azienda Inama. Correva l'anno 1991 e la zona di Soave non aveva ancora ottenuto la giusta notorietà. Ma già si intuiva la grande potenzialità di un territorio unico come questo, caratterizzato da suoli vulcanici in grado di dar vita a vini incredibili. L'azienda Inama punta, però, per iniziare su un grande vitigno internazionale. Un Sauvignon che, affondando le proprie radici su un suolo così particolare, dava origine a una versione del tutto nuova della varietà francese. Il vitigno, come si legge sul sito dell'azienda, viene addomesticato dal territorio, modificando in parte le fragranze e gli aromi del varietale. È - si legge - il territorio con le sue caratteristiche a dominare il vitigno e non viceversa. Vinificato in acciaio, questo Sauvignon si presenta nel calice di un bel colore giallo paglierino carico. Al naso, agrumi e fiori dolci. In bocca è piacevolmente minerale, con note di frutta esotica e agrumi. Lungo e persistente il finale. Vino da proporre quando vogliamo farci una coccola enologica. Da stappare con coquillage e ostriche. Ma anche con uova e omelette, o corni bianche. Insomma… Lui è versatile. E noi?

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 e alluvionale |
| **Esposizione** | sud/sud-ovest |
| **Allevamento** | GDC Geneva Double Curtain / Lyre |
| **Densità imp.** | 4500 |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino bianco fermo |
| **Provenienza** | Veneto |
| **Uve** | 100% Sauvignon |
| **Gradazione** | 13% vol |
| **Temp. Servizio** | 12 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 3 anni |
| **Abbinamento** | Aperitivo e menù di pesce |
| **Vinificazione** | Diraspatura dell'uva e pigiatura. Macerazione pellicolare per 3 ore circa. Pressatura. Decantazione del mosto a freddo per 12 ore. Fermentazione in vasche di acciaio. Leggera filtrazione prima dell'imbottigliamento. |
| **Sensazioni** | Colore giallo intenso. Naso di agrumi e fiori dolci. Al palato minerale con frutta secca ed agrumi. Lungo e persistente il finale. |

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