ACQUISTATO IL .....

"Bradisismo" Cabernet Colli Berici DOC 2022 2022



L'alternativa (migliore) a un Supertuscan o a un Bordeaux

Bradisismo è una delle etichette più amate e apprezzate nel mondo della cantina Inama. E', come si legge sul sito dell'azienda, "la nostra riserva classica". Prodotto fin dal 1997, il particolare nome richiama l'evento geologico che ha generato il territorio dei Colli Berici. 70% Cabernet Sauvignon e 30% Carmenere, questo vino è prodotto con uve provenienti da vigneti condotti in agricoltura biologica. A rendere unico questo rosso è certamente la presenza del Carmenere, vitigno caro ai tecnici della cantina Inama, che caratterizza fortemente il taglio e si sposa benissimo con il Cabernet Sauvignon, tanto da essere considerato una valida alternativa a un Supertuscan o a un top Bordeaux. Dalla sua, inoltre, il vino gode di un eccellente rapporto bontà/prezzo. Matura per circa 15 mesi in barrique nuove solo per il 50%, ed esprime una sintesi tra l'aroma intenso di ciliegia matura e concentrata del Cabernet Sauvignon, insieme alla vivacità delle note del Carmenere, come il pepe, il cacao e i frutti di bosco. Bradisismo è un eccente rosso da tutto pasto. Ideale per accompagnare una grigliata di carne, ha stoffa a sufficienza per reggere il confronto anche con carni saporite, come l'agnello o il capretto e i formaggi di media stagionatura. Un grande rosso che non delude mai le aspettative.

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 ecelettici della zona, capace di osare con scelte innovative, spesso in rottura con le tradizioni. Con lui Matteo, Alessio e Luca che rappresentano la terza generazione della famiglia. 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	Argille Rosse, Calcare Marino
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	3700

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	70% Cabernet Sauvignon, 30% Carmenere
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Le uve, raccolte a mano in cassette da 15 kg, vengono diraspate delicatamente avendo cura di non rompere la buccia degli acini. Viene effettuata una macerazione pre-fermentativa di 24-48 ore, alla quale segue la fermentazione alcolica in acciaio della durata di 23-28 giorni ad una temperatura controllata non superiore ai 28°C. Al termine della fermentazione malolattica, il vino viene messo in barriques di rovere francese nuove (41%) e di secondo passaggio (59%) per una durata complessiva di 12 mesi. Dopo un primo periodo di affinamento in lotti separati, questi vengono assemblati e completano la loro evoluzione in legno. “Bradisismo” riposa ulteriori 4 mesi in acciaio, viene poi imbottigliato e rimane in affinamento per almeno 12 mesi prima di essere presentato sul mercato.
Sensazioni	Colore rosso cupo. Naso intenso di piccole bacche scure, spezie, pepe, ciliegie passite e vaniglia. Al palato morbido, rotondo, di aroma profondo.

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