



ACQUISTATO IL

"Carbonare" Soave Classico DOC 2022

2022

L'interpretazione più moderna del Soave Classico



Svinando

Carbonare è - tecnicamente - una Unità Geografica Aggiuntiva. In altre parole un vigneto ben delimitato da cui provengono uve di alta qualità, usate per la produzione di questo Soave Classico. O meglio, come dicono i tecnici di Inama, "la loro interpretazione più moderna del Soave Classico". Il vigneto, ancora allevato con il classico sistema della Pergola Veronese, è situato in località Carbonare e gode di un'esposizione verso Est. Il suolo, invece, è tipico per la zona, ossia vulcanico e capace di donare una sottile mineralità ai vini che vi si producono. 100% Garganega, le piante hanno un'età compresa tra i 45 e i 60 anni e si trovano a un'altitudine di circa 250 metri sul livello del mare. Una volta giunte in cantina, le uve vengono pigiate delicatamente e restano in macerazione pellicolare per 3/12 ore. Segue la fermentazione alcolica, in acciaio, al termine della quale viene effettuato un batonnage mensile per un anno. Si va in bottiglia nel mese di novembre, per poi rimanere in affinamento per alcuni mesi prima di essere presentato sul mercato. Vino verticale, con una spalla acida importante, ha uno spiccatissimo carattere floreale. Seguono sensazioni agrumate e un finale sapido e tagliente. Bianco intenso e di carattere, questo Soave richiede un abbinamento delicato. Ottimo con un ricco plateau di crudi di mare o, per restare nel territorio, con un goloso baccalà mantecato.

La Vigna

Terreno Basalto Lavico (Vulcanico)

Esposizione Sud Ovest

Allevamento Guyot

Densità imp. 5000

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Veneto

Uve GARGANEGA 100%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menu di pesce

Vinificazione Una volta giunte in cantina, le uve vengono pigiate delicatamente e restano in macerazione pellicolare per 3-12 ore. Dopo una decantazione statica di 24 ore, il mosto svolge la fermentazione alcolica in acciaio, al termine della quale viene effettuato un batonnage mensile per un anno. A Novembre, il "Soave Classico Carbonare" viene imbottigliato e rimane in affinamento per alcuni mesi prima di essere presentato sul mercato.

Sensazioni Vino verticale, con una spalla acida importante che ne eleva il carattere floreale, sensazioni agrumate, finale sapido e tagliente.

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. 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.

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 N. Iscrizione Registro Imprese