



ACQUISTATO IL

"Foscarino" Soave Classico DOC 2023

2023

Fresco, minerale e profondo



Svinando

Quando il produttore è Inama, di una cosa si può essere certi. Che dentro alla bottiglia non si troverà mai un vino né banale né scontato. Foscarino, in particolare, è l'interpretazione della famiglia Inama del Soave Classico. Un bianco fortemente territoriale che nasce da uve di Garganega in purezza, provenienti da vecchie vigne di oltre 40 anni. I vigneti si trovano sul Monte Foscarino, dove affondano le radici in un suolo basaltico-lavico, godendo di un'esposizione particolarmente favorevole verso Sud-Est. Una volta giunte in cantina, le uve del Foscarino vengono pigiate delicatamente e restano in macerazione per 3-12 ore. Dopo una decantazione statica di 24 ore, il mosto svolge la fermentazione alcolica per il 1/3 in acciaio, 1/3 in botte grande e 1/3 in barriques di rovere francese (terzo e quarto passaggio) dove vengono effettuati batonnage periodici per 6 mesi e a seguito il vino viene trasferito in acciaio. A Settembre viene creato il blend finale e a Novembre, dopo l'imbottigliamento, il "Soave Classico Foscarino" rimane in affinamento per alcuni mesi prima di essere presentato sul mercato. Giallo intenso nel bicchiere, apre fresco, minerale e profondo, con aromi di fiori di campo, come sambuco, iris e camomilla. In bocca si rivela ricco, complesso e multidimensionale con un retrogusto di mandorla. Col tempo, queste note evolvono e si trasformano. Si tratta, infatti, di un bianco dotato di buona capacità di invecchiamento. Anche 10 o 15 anni, se ben conservato in cantina.

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 Basalto Lavico (Vulcanico)

Esposizione Sud Ovest

Allevamento Pergola veronese

Densità imp. 5000

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Veneto

Uve GARGANEGA

Gradazione 12.5% 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 per il 30% in acciaio e per il 70% in barriques di rovere francese (terzo e quarto passaggio) dove vengono effettuati batonnage periodici per 6 mesi e a seguito il vino viene trasferito in acciaio. A Settembre viene creato il blend finale e a Novembre, dopo l'imbottigliamento, il "Soave Classico Foscarino" rimane in affinamento per alcuni mesi prima di essere presentato sul mercato.

Sensazioni Apre fresco, minerale, profondo, con aromi di fiori di campo (sambuco, iris, camomilla). Al palato è ricco, complesso e multidimensionale con un retrogusto di mandorla. Col tempo, tali note si trasformano in aromi ancor più complessi di pollini, fiori secchi.

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