ACQUISTATO IL .....

"Vulcaia Fumè" Sauvignon del Veneto 2023 2023



Un'interpretazione tutta personale del Sauvignon

Vulcaia Fumè è un Sauvignon in purezza, Veneto IGT, proposto da Inama. Non il solito vino del territorio ma un'interpretazione molto particolare del più amato tra i vitigni aromatici. L'idea, infatti, era quella di far conoscere il territorio del Soave, non solo attraverso il suo vino classico, ma con un'interpretazione del tutto diversa. Una volta giunti in cantina, i grappoli vengono raffreddati in una cella frigo per alcune ore e poi diraspati. Segue una macerazione pellicolare a freddo e la fermentazione alcolica in barrique di rovere francese a forte tostatura, in parte nuove e in parte (la maggiore) di secondo e terzo passaggio. La maturazione quindi si prolunga per circa 6 mesi, durante i quali vengono effettuati batonnage periodici. Il vino viene quindi trasferito in acciaio per essere imbottigliato nel mese di novembre, rimanendo in affinamento per alcuni mesi prima di essere presentato sul mercato. Questo Vulcaia Fumé ha ottenuto fin dalle prime vendemmie un notevole interesse a causa della sua grassezza e della potente componente di frutta tropicale, caffè ed agrumi e note aromatiche floreali. Vino unico nel suo genere, richiede certamente un abbinamento di livello. Da provare, per esempio, con salmone affumicato, caviale o bottarga. Per gli amanti della cucina del territorio, questo Vulcaia Fumé accompagna bene anche una gustosa zuppa di cipolle o il classico baccalà alla vicentina.

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	Guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Veneto
Uve	SAUVIGNON
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Fine pasto
Vinificazione	Una volta giunti in cantina, i grappoli vengono raffreddati in una cella frigo per alcune ore e poi diraspati. Segue una macerazione pellicolare a freddo per 3-6 ore. Dopo una decantazione statica di 24 ore, il mosto svolge la fermentazione alcolica in barriques di rovere francese a forte tostatura (30% legno nuovo, 50% di secondo passaggio, 20% di terzo passaggio). La maturazione si prolunga per 6 mesi, durante i quali vengono effettuati batonnage periodici e poi il vino viene trasferito in acciaio. A Novembre, il “Vulcaia Fumé” viene imbottigliato e rimane in affinamento per alcuni mesi prima di essere presentato sul mercato
Sensazioni	Naso di caffè e spezie e petali di fiori. Al palato presenta frutta tropicale, agrumi e grandi complessità aromatiche

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