ACQUISTATO IL .....

"Carbonare" Soave Classico DOC 2020 2020



L'interpretazione più moderna del Soave Classico

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 spiccato 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 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	Bianco Fermo Secco DOC
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.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d’Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821