ACQUISTATO IL .....

"Carminium" Carmenere Colli Berici DOC 2019 2019



Immediato, complesso e fine

Ogni cosa, in una bottiglia da 0,75 cl., ha un significato particolare per chi l'ha prodotta. Anche l'etichetta. Come nel caso di Inama che, sul suo sito, per ogni referenza racconta qualche piccolo spunto che permette a noi di apprezzare al meglio il suo lavoro. Nel caso di questo Carminium, per esempio, l'etichetta è evocativa del luogo di origine. L'Oratorio di San Lorenzo, luogo di pace e di quiete, è l'area da cui provengono le uve di Carmenere usate in purezza. Al centro del vigneto, si trova un vecchio albero di gelso. Durante l'autunno, le foglie del Carmenere si tingono di rosso, mentre il gelso vira verso il giallo. Nell'etichetta, però, l'albero è rosso, come le viti, a simboleggiare il profondo legame tra gli elementi e il vigneto stesso.Vino immediato, senza tralasciare complessità e finezza, questo Carminium, Colli Berici DOC è frutto di una vendemmia a mano particolarmente attenta, seguita da una macerazione pre-fermentativa di 24-48 ore, e dalla fermentazione alcolica, in acciaio per poco meno di un mese. Quindi fermentazione malolattica e maturazione in barrique di rovere francese, parte nuove (35%) e parte di secondo passaggio. Dopo un anno, il vino viene passato in acciaio, per un ulteriore sosta di 4 mesi e finalmente viene imbottigliato. Colore rosso cupo con riflessi blu-violacei. Al naso si presenta intenso, con profumi di erbe aromatiche e spezie e frutta scura. In bocca, invece, si fa apprezzare soprattutto per i tannini maturi e vellutati.

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 Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Veneto
Uve	CARMENERE 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Le uve, raccolte a mano, vengono diraspate delicatamente avendo cura di non rompere la buccia degli acini. Viene effettuata una macerazione prefermentativa 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 ad affinare in barriques di rovere francese nuove (35%) e di secondo passaggio (65%) per 12 mesi. Dopo un passaggio di 4 mesi in acciaio, “Carminium” viene imbottigliato e rimane in affinamento per almeno 12 mesi prima di essere presentato sul mercato.
Sensazioni	Colore rosso cupo con riflessi blu-violacei. Si presenta intenso, con profumi di erbe aromatiche e spezie, frutta scura e tannini vellutati

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. 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