

AZIENDA AGRICOLA
INAMA



Vigneti di Foscarino Soave DOC

Erzeuger:	Weingut Inama
Herkunft:	Venetien Monteforte d'Alpone und Soave DOC-Anbaugebiet Soave Classico
Rebsorten:	100% Garganega
Boden:	Basalt lavisch (vulkanisch)



Ausbau/Reife: Die Trauben werden von Hand gelesen. Nach Entrappen und Keltern der Trauben erfolgt für ca. 8 - 12 Stunden die Maischegärung. Nach dem Pressen wird der Most in ca. 12 - 24 Stunden kaltstatisch geklärt (er setzt sich ab). Danach erfolgt die Vergärung und Verfeinerung für 6 Monate in alten Holzfässern mit regelmäßiger Batonnage. Weitere 6 Monate Reifung in Stahlfässern, danach Filtration und Flaschenabfüllung.

Eigenschaften: intensives, leuchtendes Gelb.
Feines delikates Bouquet nach Feldblumen, wie Kamille und Iris sowie Holunder. Am Gaumen elegant, angenehm und ausdrucksstark und würzig, mit süßen, feinen Mandelaromen und einem sehr schönen Abgang.

ideal zu: Fischsuppen, delikaten Fischgerichten, auch leicht geräuchertem Fisch und Risotto.

Besonderheiten: Inamas Interpretation eines Soave, wie ihn vielleicht auch die Römer gekannt haben: Alte Garganega-Rebstöcke, die nach Osten ausgerichtet sind, der Ausbau in alten Fässern und minimale Eingriffe im Keller sorgen für eine hohe Authentizität.