

AZIENDA AGRICOLA
INAMA



Vigneti Du Lot Soave DOC

Erzeuger:	Weingut Inama
Herkunft:	Venetien 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. vier bis acht Stunden die Maischegärung. Nach dem Pressen wird der Most in ca. zwölf Stunden kaltstatisch geklärt (er setzt sich ab). Gärung in Barriques für sechs Monate, von denen 30% neu sind. Batonnage alle sechs Wochen über sechs Monate. Weitere sechs Monate Verfeinerung in Edelstahlbehältern, leichte Filtration und Flaschenabfüllung.
Eigenschaften:	Intensives, leuchtendes Gelb. Kraftvoller, honigsüßer Duft nach Feldblumen, wie Kamille sowie Holunder und Iris. Im Mund voll und angenehm mit wunderbaren reifen Fruchtnoten sowie einem Nachgeschmack von süßer Mandel, auch Anklänge von Vanille werden wahrgenommen.
Ideal zu:	Jakobsmuscheln, Krustentieren, leichter mediterraner sowie asiatischer Küche.