

AZIENDA AGRICOLA
INAMA



Vulcaia Fumé
Sauvignon del Veneto IGT

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



Ausbau/Reife:	Die Trauben werden von Hand gelesen. Nach Entrappen und Keltern der Trauben erfolgt für ca. drei Stunden die Maischegärung. Nach dem Pressen wird der Most ca. 12 Stunden kaltstatisch geklärt (er setzt sich ab). Danach erfolgen Vergärung und Verfeinerung in Stahlfässern mit regelmäßiger Batonnage für weitere 6 Monate mit anschließender Filtration und Flaschenabfüllung.
Eigenschaften:	Intensives Gelb Frischer, blumiger Duft mit Noten von Zitrusfrüchten, aber auch Kaffee- und Gewürzaromen sind erkennbar. Am Gaumen wirkt er mineralisch mit Anklängen von gedörrtem Obst und Zitrusfrüchten. Lange und anhaltend im Abgang.
Ideal zu:	Gerösteter Kalbsleber auf venezianische Art, Kaninchen, Thunfisch, Spargel und Gemüse, aber auch Räucherfisch und Kaviar