

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



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

Pressenotizen: Gambero Rosso: 2 Gläser für Jahrgang 2010 und 2009