

AZIENDA AGRICOLA
I N A M A



FOSCARINO

È la nostra interpretazione del Soave Classico guardando alla storia, un Soave all'antica che richiama tradizioni ancestrali per riproporre aromi dimenticati. Selezione da vecchie vigne rivolte a sud, botti usate ed enologia minimalista.



Denominazione

Soave Classico D.O.C. – Unità Geografica Aggiuntiva “Foscarino”

Annata

2020

Varietà

100% Garganega

Altitudine

Dai 100 ai 200 mt s.l.m.

Esposizione

Sud-Est / Sud-Ovest

Suolo

Basalto Lavico (Vulcanico)

Sistema di Allevamento

Pergola Veronese

Densità d’Impianto

3.000 piante / ha

Età Media dei Vigneti

50 anni

Rendimento Medio

60 hl / ha

Superficie Vitata

Selezione su circa 10 ha

Bottiglie Prodotte

44.938 da 0,75, 650 Magnum

AZIENDA AGRICOLA
I N A M A



Clima e Vendemmia

L'annata 2020 è stata un'annata molto impegnativa. L'Inverno e l'inizio della Primavera sono stati estremamente siccitosi: ciò ha comportato un germogliamento leggermente anticipato e disomogeneo mentre, da Giugno in poi, abbondanti precipitazioni si sono alternate a giornate di caldo, con temperature al di sopra della media: fattori fondamentali per la produzione di grandi bianchi. L'annata si è presentata sin da subito generosa, pertanto abbiamo proceduto con diradamenti selettivi al fine di omogeneizzare le epoche di maturazione ed abbassare le rese, ove necessario.

Le prime tre settimane di Settembre, caratterizzate dal bel tempo, sono state fondamentali sia per la raccolta delle varietà precoci che per le restanti varietà, che ne hanno beneficiato riacquisendo concentrazione. Le importanti escursioni termiche nel mese di Ottobre, hanno sviluppato una grande complessità aromatica.

Il periodo di vendemmia ha visto alternarsi giornate di pioggia a giornate soleggiate: il monitoraggio dello stato sanitario delle uve è stato quindi portato avanti quotidianamente fino al raggiungimento della piena maturazione. La selezione dei grappoli è stata minuziosa sia in vigneto che in cantina, dove abbiamo effettuato un'ulteriore cernita degli acini dopo la diraspatura.

La Garganega di Cru Foscario è stata vendemmiata a mano in cassette da 15 kg nella prima e nella seconda settimana di Ottobre.

Vinificazione e Affinamento

Una volta giunte in cantina, le uve vengono pigiate delicatamente e restano in macerazione pellicolare per 3-12 ore. Dopo una decantazione statica di 24 ore, il mosto svolge la fermentazione alcolica per il 30% in acciaio e per il 70% in barriques di rovere francese (terzo e quarto passaggio) dove vengono effettuati batonnage periodici per 6 mesi e a seguito il vino viene trasferito in acciaio. A Settembre viene creato il blend finale e a Novembre, dopo l'imbottigliamento, il "Soave Classico Foscario" rimane in affinamento per alcuni mesi prima di essere presentato sul mercato.

Note di Degustazione

Apre fresco, minerale, profondo, con aromi di fiori di campo (sambuco, iris, camomilla). Al palato è ricco, complesso e multidimensionale con un retrogusto di mandorla. Col tempo, tali note si trasformano in aromi ancor più complessi di pollini, fiori secchi.

Storia dell'Etichetta

L'etichetta riporta due teste ispirate a quelle create originariamente dall'architetto inglese Inigo Jones (1573-1652), il primo rappresentante in Inghilterra di un'architettura in stile classico, ispirata a modelli italiani, particolarmente a Palladio e a Scamozzi. Si tratta di un "concept", tanto importante da diventare anche il logo dell'azienda: le espressioni dei due volti, che in origine si riferivano all'amore, rappresentano qui le due facce del vino, quella sacra, meditativa, a destra, e quella profana, ebbra, a sinistra. Il vino, perfetto rappresentante dell'essenza dell'essere umano, a seconda delle condizioni, è sacro, religioso, o bacchanalesco.