



Inama 2025 Soave Classico DOC

Kleur

Bleke groene kleur met een zilveren gloed.

Neus

Bodem en druif spreken hier beide. Enerzijds is er de duidelijke bodemexpressie: het vurige van het vulkanische gesteente en een behoorlijke mate van mineraliteit en zelfs wat krijtachtigs. Anderzijds is er het mild frisse van de Garganega-druif: witte bessen, druiven, de geur van ingemaakte citroen, peer en voorjaarsbloemen.

Smaak

Ook de aanzet is uiterst mild en daardoor heel plezierig. Bescheiden zuren waardoor de wijn een volle indruk maakt. Fractie zilt in een fraai rijp geheel. De Garganega-druif is van nature niet heel uitbundig, maar wanneer de kunde van wijnmaker Matteo Inama in beeld komt, blijkt er heel wat meer in te zitten! Fractie minder alcohol dan voorgaande jaren (nu 11,5%) en dat komt dergelijke wijnen altijd ten goede. Heerlijke doordrinker op niveau.

Bodem

Alle wijngaarden liggen in het Soave Classico-gebied: heuvelachtige regio met basalt-achtige, vulkanische bodem. 33 jaar oude stokken.

Vinificatie

Vergisting in RVS-cuves.

Culinair

Onbeperkt inzetbaar bij alle soorten vis, groentegerechten als asperges in beide kleuren, risotto's en pasta-gerechten met zeevruchten.

Druif/Druiven

100% Garganega.

Bruikbaar

2026

Houdbaar

2028

Alcohol percentage

11,5%

Inhoud

0,75