



Inama Piu Carmenere 2022 Veneto IGT

Kleur

Robijnrood; enige kleurevolutie aan de randen door de houtrijping. Transparant.

Neus

Heerlijk rijpe en uitnodigende neus. Volop zwarte vruchten, vers en gedroogd, maar ook mocca en butterscotch-chocolade. Naarmate de wijn langer in contact is met zuurstof, neemt de vruchtenweelde af ten gunste van specerijen. Zoete speculaaskruiden en zoethout hebben de overhand in deze fase. Uitzonderlijk verleidelijk!

Smaak

De rijpheid in de neus wordt een op een voortgezet in de mond. Genereuze aanzet, rond en gul. Iets weerbarstig door de rulle tannines, maar dat is geenszins storend. Er staat voldoende vulling en sap tegenover en het drogende effect is gering. Iets van een dropachtige zoetimpresie en een lengte waar veel wijnen alleen maar van kunnen dromen...

Bodem

De grote wijn- en gastronomie journalist Luigi Veronelli beschouwde Colli Berici als een van de beste gebieden voor de Bordelaise-variëteiten, naast het Bolgheri-gebied. Dé bodem dus voor zowel Carménère en Merlot. De stokken zijn gemiddeld 54 jaar oud en groeien in pergola-vorm.

Vinificatie

12 maanden rijping in gebruikte barriques. Het betreft hier biologische wijnbouw.

Culinair

Heerlijke eetwijn – alle seizoenen en zeker ook in de killere periodes: kalfs- en lamsvlees. Roze/rood geserveerd of verwerkt in een stoofgerecht.

Druif/Druiven

85% Carmenere en 15% Merlot.

Bruikbaar

2024

Houdbaar

2030

Alcohol percentage

13,5%

Inhoud

0,75