



Inama I Palchi 2021 Soave Classico DOC

Kleur

Zachtgeel gekleurd, duidelijke invloed van het eikenhout.

Neus

Eerlijk is eerlijk: blind geproefd zouden we nooit als Garganega determineren. Eerder een grote, heel grote wijn uit de Bourgogne. Prachtig geïntegreerde houttonen die de wijn een terecht podium bieden in plaats van het fruit te overheersen. Rijpe witte en gele vruchten, rozenblad, crème fraîche van fatsoenlijke kwaliteit en bloemenhoning. Volop ontwikkeling in het glas onder invloed van zuurstof.

Smaak

Zachte en compleet mondvullende aanzet. Eenmaal in de mond een opmerkelijke rol voor de smakelijke wijnzuren die het geheel fris houden. Opmerkelijk frisheid in een overdonderend rijp en rijk geheel. Een smaakconcentratie die we niet vaak tegenkomen bij een witte wijn (laat staan bij een wijn van deze druif). Prachtig hoe bescheiden het alcoholgehalte is: 13%. De finale is werkelijk zonder einde.

Bodem

De Monte Vulcaia is vulkaan die 30 tot 60 miljoen jaar geleden actief. De vulkanische bodem (basalt) is arm, maar zeer geschikt voor wijnteelt. Terraswijngaarden op 200 meter boven zeeniveau. 50 jaar oude stokken met een opbrengst van 50 hl/ha.

Vinificatie

Handmatige oogst op verschillende momenten tussen 25 september en 27 oktober. Streng selectie van het oogstmateriaal bij binnenkomst. De vergisting komt spontaan op gang dankzij druifeigen gisten; schilnweking gedurende 8 uur. 60% van het sap vergist vervolgens op eikenhouten vaten van 1 jaar oud; het resterende deel in grote houten foeders. Rijping gedurende zes maanden op eikenhout met regelmatige batonnage; aansluitend assemblage en rijping op RVS cuves. Dan nog eens 6 maanden rijping op fles na botteling.

Culinair

Wat te schenken bij een dergelijke wijn...: salade van oktopus en aardappel (een Italiaanse klassieker), brandade, rillette van makreel en in roomboter gebakken witte vis.

Druif/Druiven

100% Garganega.

Bruikbaar

2024

Houdbaar

2034

Alcohol percentage

13,0%

Inhoud

0,75