



## Inama Foscarino Soave Classico

---

Wijndomein  
**Inama**

Land  
**Italië**

Streek  
**Veneto**

Appellatie  
**Soave Classico D.O.C.**

Jaar  
**2022**

Druivensoort  
**100% Garganega**

Karakteristiek  
**vlierbloesem, mineralen,  
kamille, fris, diep,  
bloemige ondertonen,  
amandelen, aantrekkelijk**

Foodpairing  
**sushi, risotto met vis**



Gemaakt van de Garganegadruif een variëteit die 2000 jaar geleden door de Romeinen werd geïntroduceerd in het Classic gebied.

Fermentatie in oude barriques, grote vaten en staal. Blijft vervolgens 6 maanden op de droesem met om de 6 weken batonnage. Dit wordt gevolgd door nog eens 6 maanden rijping in stalen vaten op fijne droesem. Uitstekende rijpingscapaciteit tot 10-15 jaar.

Hij opent fris, mineraal, diep, met aroma's van wilde bloemen (vlierbloesem, iris, kamille). Het gehemelte is rijk, complex en multidimensionaal met een amandelachtige afdronk.

Na verloop van tijd ontwikkelen deze toetsen zich tot nog complexere aroma's van stuifmeel, gedroogde bloemen.