

Inama Vulcaia Sauvignon
Вино Инама Вулкайя Совиньон, белое сухое

Страна: Италия

Регион: Венето IGT

Производитель: Società agricola eredi di Inama Giuseppe s.s.

Крепость: 13% об.

Сортовой состав: Совиньон Блан

Особенность: старые лозы, ручной сбор, виноградники расположены на высоте 30-150 метров над уровнем моря, вулканические почвы

Цвет: светло-соломенный

Аромат: утонченный, с нотами спелого яблока, цитрусовых, раскрывается оттенками луговых цветов с легкими нюансами минеральности

Вкус: сбалансированный, с средним уровнем кислотности, в продолжительном послевкусии ощущаются ноты белых фруктов

Температура подачи: 10-12°C

Гастрономия: молодые сыры, салаты с морепродуктами, блюда из белой рыбы



Inama Carmenere Piu
Вино Инама Карменер Пью, красное сухое

Страна: Италия

Регион: Венето, Колли Беричи DOC

Производитель: Società agricola eredi di Inama Giuseppe s.s.

Крепость: 14% об.

Сортовой состав: Карменер, Мерло

Выдержка: 80% вина – 12 месяцев в барриках второго или третьего наполнения, 20% – в резервуарах из нержавеющей стали, затем весь купаж 4 месяца в нержавеющей стали и не менее 6 месяцев в бутылке

Особенность: старые лозы, ручной сбор, виноградники расположены на высоте 50-150 метров над уровнем моря

Цвет: рубиново-гранатовый

Аромат: многогранный, ягодные ноты переплетаются с оттенками пряностей, стручкового перца, раскрывается табачными и древесными нюансами

Вкус: глубокий, сбалансированный, уровень танинов выше среднего с бархатистой текстурой с умеренной кислотностью, в продолжительном послевкусии пряные ноты

Температура подачи: 18-20°C

Гастрономия: выдержанные сыры, мясные блюда



Inama Campo del Lago
Вино Инама Кампо дель Лаго, красное сухое

Страна: Италия

Регион: Венето, Колли Беричи DOC

Производитель: Società agricola eredi di Inama Giuseppe s.s.

Крепость: 14% об.

Сортовой состав: Мерло

Выдержка: 12 месяцев в барриках (35% новых, 45% первого наполнения, 20% второго наполнения), затем 4 месяца в бетонных резервуарах и не менее 12 месяцев в бутылках

Особенность: старые лозы, ручной сбор, виноградники расположены на высоте 150-200 метров над уровнем моря

Цвет: ярко-рубиновый

Аромат: элегантный, раскрывается оттенками ежевики, черники, голубики, шелковицы, спелой сливы, а также нюансами сосны и гвоздики

Вкус: округлый, сбалансированный, с прекрасно структурированными бархатистыми танинами, с тонами лесных ягод, какао и сладких специй в послевкусии

Температура подачи: 18-20 °C

Гастрономия: выдержанные сыры, котто салями, жареное мясо, стейк на гриле с ягодным соусом или без



Inama Bradisismo

Вино Инама Брадиси́змо, красное сухое

Страна: Италия

Регион: Венето, Колли Беричи DOC

Производитель: Società agricola eredi di Inama Giuseppe s.s.

Крепость: 14% об.

Сортовой состав: Каберне Совиньон, Карменер, Каберне Фран

Выдержка: 12 месяцев в барриках (41% новых, 59% первого наполнения), затем 4 месяца в резервуарах из нержавеющей стали и не менее 12 месяцев в бутылках

Особенность: средний возраст лоз 25 лет, ручной сбор, виноградники расположены на высоте 50-150 метров над уровнем моря

Цвет: темно-рубиновый

Аромат: интенсивный, раскрывается оттенками красной и черной смородины, черники, малины, черного молотого перца, какао, нюансами лакрицы и древесины

Вкус: богатый, глубокий, с явственно ощутимыми бархатистыми танинами и сбалансированной кислотностью, с тонами увяленных ягод и джема, сладких специй и пряных трав в послевкусии

Температура подачи: 18-20 °C

Гастрономия: выдержанные сыры, жареное мясо, тушеные говяжьи щечки в насыщенном соусе, блюда из дичи с пряностями



I N A M A



История винодельни Инама началась в середине 20-ого века, Джузеппе Инама, основатель винодельни, начал приобретать на свои сбережения виноградники в винодельческой зоне Соаве Классико. Джузеппе был убежден в потенциале Соаве и хотел показать всему миру на что способен виноград Гарганега. Его целью было создать вина, которые были бы способны поднять репутацию Soave. Кроме Гарганеги, Джузеппе также стал выращивать Совиньон Блан, ведь местные почвы поразительно выражают себя в этом уникальном сорте. Сегодня хозяйство Инама владеет 25 га виноградников в Соаве, с которых производятся как вина Соаве, так и Совиньон Блан. Идея Джузеппе полностью себя оправдала, и сегодня ключом к производству великих вин Соаве является работа со старыми лозами, которые произрастают на лучших участках. В 1990-х

годах Джузеппе Инама начал производить красные вина региона Колли Беричи. Богатые минералами почвы, жаркий и сухой климат создают идеальные условия для созревания таких сортов винограда, как Карменер, Каберне Совиньон и Мерло. Компания Инама придерживается органических методов в выращивании винограда. Сегодня вина Инама известны во всем мире. Благодаря своим великолепным характеристикам они завоевали сердца любителей вина и регулярно получают награды, многие критики, сомелье и ценители признают вина Инама одними из лучших.