

# Vigneti di Carbonare Soave Classico DOC

Inama zählt zu den führenden Erzeugern des Soave und hat wesentlich dazu beigetragen, das Qualitätsbild der Region neu zu definieren. Die Weinberge im Classico-Gebiet sind geprägt von vulkanischen Böden, die dem Wein eine markante mineralische Note verleihen. Garganega zeigt hier ihre stärksten Seiten: feine Frucht, Struktur und Länge. Der Jahrgang 2024 präsentiert sich zugänglich, frisch und zugleich mit klarer Herkunftsprägung.

## Vinifikation

Schonende Pressung, temperaturkontrollierte Vergärung im Edelstahl, Ausbau ohne Holz zur Betonung von Frische und Bodencharakter.

## Verkostungsnotizen

Weißer Blüten, Birne, Zitrus und ein Hauch Mandel. Am Gaumen saftig, präzise und ausgewogen mit mineralischem Zug und trockenem Finale.

## Speisenbegleitung

Perfekt als Aperitif oder zu Austern, Fisch und feinen Vorspeisen.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Allergene

Sulfite	Ja
Enthält Sulfite	Ja

## Sonstige Angaben

Geschmack	trocken
Herkunft	Italien
Region	Venetien
Verschlusstyp	Korken
Passt zu	Risotto
Rebsorte	Garganega
Enthält Alkohol	Ja

## Inverkehrbringer

Azienda Agricola Inama  
Località Biacche, 50 37047 San Bonifacio VR Italien

Example Company