

IMALA

VINI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
PER IL RISPETTO DELLA NATURA



CONTATTI

imala.wine@gmail.com

+39 3487211807



imala.it



[imala_wine](https://www.instagram.com/imala_wine)

ALAMI

Metodo Classico

Vino spumante Brut Nature Millesimato 2020

GARGANEGA 100%

Alami è il primo passo del progetto Imala: amicizia, ricerca e passione hanno reso possibile la nascita di un Brut Nature adatto ad appagare i palati più esigenti.

DESCRIZIONE SENSORIALE

Colore: giallo dorato, vivido e brillante. Vivacizzato da bollicine fini e persistenti.

Profumo: mela verde in ingresso, fiori di campo, frutta bianca, riflessi agrumati.

Gusto: in apertura spicca al palato una piacevole acidità, immediata la mineralità e la sapidità che precedono un finale morbido con un ritorno di frutta.

VENDEMMIA

Vendemmia manuale, anticipata alla fine di Agosto e inizio Settembre. Si selezionano grappoli sotto chioma non esposti ai raggi solari così da ottenere mosti con acidità elevata ed una buona presenza acido malico.

SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO E RESA/HA

- Argilloso
- Pergola veronese
- 90 quintali per ettaro

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo la diraspatura, le bucce rimangono a contatto con il mosto ad una temperatura di 6° per 10 /12 ore. Questo passaggio serve ad estrarre tutto il carattere della garganega dalla buccia.

La fermentazione avviene in vasche di acciaio per 10-15 giorni a temperatura controllata di 16° C. Segue l'imbottigliamento per la seconda fermentazione in bottiglia.

Il vino riposa sui propri lieviti per 36 mesi. Il remuage dura circa un mese, quindi si procede con la stappatura e la sboccatura.

Durante la sboccatura al vino non viene fatta alcuna aggiunta.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6°C

GASTRONOMIA

Ottimo con aperitivo, perfetto a tutto pasto. La spiccata acidità si presta anche a pietanze particolarmente grasse. Da provare con tagliolini all'astice.

750ml

12% vol.





Bianco veronese IGT 2023

GARGANEGA 100%

Garganega rappresentativa di un territorio visto attraverso i nostri occhi. Mineralità e sapidità continuano a sorprendere precedute da profumi per nasi sopraffini.

DESCRIZIONE SENSORIALE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: frutta esotica e sentori di erbe mentolate. Naso fiorito, originale, delicato. Profumi complessi tra varietali e fermentativi.

Gusto: al palato è fresco e pieno con un'ottima presenza di acidità, è supportato dalla mineralità del corpo.

VENDEMMIA

Vendemmia manuale dai primi 10 giorni di settembre.

SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO E RESA/HA

- A medio impasto, argilla, limo, pianeggiante
- Pergola corta veronese
- 80 quintali per ettaro

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Grande attenzione è posta nella fase di trasformazione per l'estrazione del mosto fiore non pressato, che dà carattere al vino. La fermentazione inizia in vasche di acciaio inox e termina in botti di rovere da 500l, dove poi rimane per altri 6 mesi circa sui propri lieviti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

GASTRONOMIA

Ideale con piatti di pesce, soprattutto se crudo, o crostacei, come, ad esempio, le ostriche. Ottimo anche come aperitivo.



750ml

n. bottiglie: **3330**

13,5% vol.





Rosso veronese IGT 2024

Leggero e vibrante, regala profumi di frutta rossa e fiori freschi, mentre l'acidità vivace invita a un altro sorso. Un rosso che sfida le stagioni, perfetto compagno anche in primavera ed estate.

DESCRIZIONE SENSORIALE

Colore: rosso rubino vivace.

Profumo: fragrante sentore di fiori e frutta fresca, frutti di bosco, rosa selvatica.

Gusto: la parte fruttata diventa più importante e si accompagna a quella floreale, mantenendo la freschezza e l'acidità.

VENDEMMIA

Vendemmia manuale a metà settembre.

SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO E RESA/HA

- Morenico
- Pergola corta veronese
- 130 quintali per ettaro

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve sono pigiate poche ore dopo la raccolta. La fermentazione del mosto, avviene in vache d'acciaio a temperatura controllata per circa 15 giorni. Dopo alcuni travasi, l'affinamento continua sempre in vasche d'acciaio, dove rimane fino alla messa in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-15°C

GASTRONOMIA

Accompagna bene primi piatti leggeri, con sughi al pomodoro. Si sposa con secondi di carni bianche e/o pesce. A temperatura leggermente più bassa perfetto anche negli aperitivi estivi.



750ml

n. bottiglie: **3330**

12,5% vol.



VERONA
Veneto .suolo

Val Tramigna

Castelcerino

A **Castelcerino** il terreno è di origine marina, derivato dalla disgregazione di rocce calcaree stratificate, ricco di materiali vulcanici e marini. Parte dei campi presenta anche una struttura simile al tufo che favorisce un buon drenaggio e un ottimo accumulo di calore. I vini che ne derivano sono caratterizzati da grande freschezza, sapidità e mineralità.

Cazzano di Tramigna

A **Cazzano di Tramigna**, invece, arenarie calcaree rosa, ricche di ossidi di ferro e carbonato di calcio, con ottimo drenaggio. Il suolo sciolto favorisce una bassa resa per ceppo, migliorando la concentrazione e la qualità delle uve.

.cazzano di Tramigna

.castelcerino



PROVINCIA DI VERONA