

FASOLI GINO

vini dal 1925

LA CORTE DEL POZZO Valpolicella

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Il Valpolicella fa parte della tradizione del nostro territorio e, quindi, anche della nostra storia. I vigneti sono situati nella splendida Val d'Ilasi, che comprende sia la zona del Soave, sia quella del Valpolicella.

DESCRIZIONE SENSORIALE

Colore: Rosso rubino è vivo, compatto.

Profumo: Frutta rossa e confettura di piccoli frutti rossi, con un'eco speziata.

Gusto: L'armonia fra la corposità di tannini e l'acidità si unisce al sapore della frutta matura, aggiungendo un tocco di morbidezza finale. Al gusto si presenta asciutto, vellutato, di buona struttura, armonico.



UVE e VENDEMMIA

Corvina, Corvinone, Rondinella

La vendemmia inizia a fine Settembre e prevede più passaggi con cernita delle uve: solo le migliori vengono destinate alla pigiatura.



SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO e RESA/HA

Collina della Val d'Ilasi dove il suoli sono di prevalenza calcarei.

Pergola corta veronese.

120 quintali per ettaro.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Una parte delle uve viene posta in casse per un leggero appassimento di 15-20 giorni, ed una parte viene pigiata subito dopo la raccolta. Le fermentazioni avvengono separatamente: l'uva non appassita viene fatta fermentare in vasche d'acciaio, mentre quelle appassite in botti di legno. Dopo 10-12 mesi, si decidono i vari tagli e si procede con la messa in bottiglia del vino dove rimarrà ad affinare per 5-6 mesi.



ALCOL

14.5 % by vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

15 - 18 °C



FORMATO BOTTIGLIE

750 ml



GASTRONOMIA

Si abbina a primi piatti saporiti con sughi a base di selvaggina e/o funghi, carni rosse alla brace e qualche formaggio di media stagionatura.



MUSICA

Jazz



www.fasoligino.com



FASOLI GINO

vini dal 1925

LA CORTE DEL POZZO Valpolicella

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

 PREMI

ANNATA	PREMIO	PUNTEGGIO
2018	DECANTER BERLIN WINE TROPHY CONCOURS MONDIAL BRUXELLES	MEDAGLIA DI BRONZO MEDAGLIA D'ARGENTO MEDAGLIA D'ARGENTO
2017	VINETIA	3/4
2016	WINE ENTHUSIAST MILLENNIAL AWARDS	89/100 MEDAGLIA D'ORO

www.fasoligino.com

