

FASOLI GINO

vini dal 1925

LA CORTE DEL POZZO Ripasso della Valpolicella

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Abbiamo iniziato a fare il Ripasso più di vent'anni fa, seguendo una tradizionale usanza radicata sul territorio. Espressione della nostra filosofia e della tipicità della nostra terra, si caratterizza per l'originale potenza ammorbidita da una piacevole armonia.

DESCRIZIONE SENSORIALE

Colore: Rosso rubino è vivo, intenso.

Profumo: Ciliegia sotto spirito, con note di frutta di sottobosco e una leggera eco vanigliata.

Gusto: Morbido e vellutato al palato, con richiami di frutta rossa. Ha un'ottima struttura e un retrogusto persistente.



UVE e VENDEMMIA

Corvina, Corvinone, Rondinella

Raccolta manuale a fine Settembre e inizio Ottobre per circa 20-25 giorni.



SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO e RESA/HA

Collina, nella zona del Valpolicella, con terreno argilloso e calcareo.

Pergola corta veronese.

100 quintali per ettaro.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

A fine Febbraio il vino viene fatto rifermentare a contatto con le vinacce dell' Amarone per circa 15 giorni e passato in botti di rovere per l'affinamento di 16-24 mesi. Dopo l'imbottigliamento, il vino subirà un ulteriore affinamento in bottiglia per altri 6 mesi.



ALCOL

14.5 % by vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

15 - 18 °C



FORMATO BOTTIGLIE

750 ml



GASTRONOMIA

Si accompagna bene a carni rosse alla brace, arrostiti, selvaggina da piuma e formaggi stagionati.



MUSICA

Blues Rock



www.fasoligino.com



FASOLI GINO

vini dal 1925

LA CORTE DEL POZZO Ripasso della Valpolicella

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

 PREMI

ANNATA	PREMIO	PUNTEGGIO
2015	VINI BUONI D' ITALIA WINE ENTHUSIAST	3/4 88/100
2012	VERONELLI	2/3
2006	LUCA MARONI VERONELLI DUEMILAVINI	84/99 2/3 3/4

www.fasoligino.com

