

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](http://www.fasoligino.com)



FASOLI GINO

vini dal 1925

# LA CORTE DEL POZZO Ripasso della Valpolicella

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



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](http://www.fasoligino.com)

