

FASOLI GINO

vini dal 1925

AMARONE VALPOLICELLA DOCG LA CORTE DEL POZZO



SUOLO:

Argilloso, calcareo, ultime propaggine montane

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Pergola corta veronese

UVE:

Corvina e Corvinone 70%, Rondinella 30%.

RESA / HA:

50 quintali

VENDEMMIA:

Durante la vendemmia vengono scelti i grappoli piuttosto spargoli, ben maturi e adatti all'appassimento.

VINIFICAZIONE:

Le uve sono lasciate in piccole casse di legno a riposo nel fruttai per un periodo dai cinque a sei mesi, in seguito si procede con la pigiatura. La fermentazione si svolge in vasche d'acciaio per una durata che varia dai 25 ai 35 gg. Al termine, il vino viene passato in botti di rovere, dove rimane ad affinare per un lungo periodo di minimo tre anni.

FASOLI GINO

vini dal 1925

AMARONE VALPOLICELLA DOCG LA CORTE DEL POZZO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Questo vino ha un colore rosso vivo con riflessi violacei alla messa in bottiglia, tendente al rosso granato, caldo, avvolgente dopo qualche anno di affinamento. L'alcolicità è accompagnata dall'ottima struttura del corpo, dai tannini e dagli aromi di frutta matura, prugne, more, sciroppo di ciliegie e di spezie, cannella e chiodi di garofano.

GASTRONOMIA:

Le qualità descritte si apprezzano al meglio accompagnando questo vino con carni rosse, selvaggina da pelo e da piuma, formaggi stagionati. Ottimo anche come fine pasto abbinato a biscotti e pasticceria secca a base di mandorle.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C

TITOLO ALCOMETRICO VOL. EFFETTIVO: 16.5 % Vol.

STORIA DELL' AMARONE:

L'Amarone rappresenta l'eccellenza della regione Veneta e quindi per noi, fortemente legato al territorio e alle tradizioni, sarebbe cosa impensabile non produrre l'Amarone. L'Amarone va imbottigliato sotto la linea "*La Corte del Pozzo*" che esprime il forte legame con i fornitori di uve, i quali solevano trovarsi intorno al nostro pozzo già dai primi anni 900. Tutt'ora lavoriamo con le stesse famiglie di 30 anni fa e con la linea *La Corte del Pozzo*, dedichiamo a loro una parte della nostra storia.

FORMATO BOTTIGLIE:

0,75lt in scatole da 6 ; 1,5lt

POTENZIALE BEVIBILITÀ:

Tradizionalmente destinato ad un lungo affinamento in bottiglia, l'Amarone può essere tenuto per 10 a 15 anni.

FASOLI GINO

vini dal 1925

AMARONE VALPOLICELLA DOCG LA CORTE DEL POZZO

PREMI

- 2007** AMARONE CDP '00 – MEDAGLIA D'ORO – BIOFACH
AMARONE CDP '00 – 3/5 BOTTIGLIE – I VINI D'ITALIA
AMARONE CDP '00 – 4/5 GRAPPOLI – DUEMILAVINI
AMARONE CDP '00 – 81/100 – LUCA MARONI
- 2009** AMARONE CDP '04 – 2/5 BOTTIGLIE – L'ESPRESSO
AMARONE CDP '04 – 84/100 – LUCA MARONI
- 2010** AMARONE CDP '04 – 3/3 STELLE – VERONELLI
AMARONE CDP '04 – MEDAGLIA D'ARGENTO – BIODIVINO
- 2011** AMARONE CDP '03 – MEDAGLIA D'ARGENTO – BIOFACH
AMARONE CDP '04 – 2/3 BICCHIERI – GAMBERO ROSSO
AMARONE CDP '04 – 3/5 BOTTIGLIE – L'ESPRESSO
AMARONE CDP '04 – CORONA – MASSIMO RICONOSCIMENTO
AMARONE CDP '04 – 3/3 STELLE – VERONELLI
- 2012** AMARONE CDP '06 – 92/100 – WINESPECTATOR
AMARONE CDP '06 – 3/3 STELLE – VERONELLI

FASOLI GINO

vini dal 1925

AMARONE VALPOLICELLA DOCG LA CORTE DEL POZZO

PREMI

- 2014** AMARONE CDP '08 – BEST OF BIO RED WINES – BEST OF BIO
- 2015** AMARONE CDP '08 – 2/3 STELLE – VERONELLI
- 2016** AMARONE CDP '08 – 2/3 STELLE – VERONELLI
AMARONE CDP '11 – MEDAGLIA D'ORO – MILLESIME BIO
- 2017** AMARONE CDP '11 – 3/3 STELLE – VERONELLI
AMARONE CDP '12 – MEDAGLIA D'ORO – BIOFACH
- 2018** AMARONE CDP '11 – 96/100 3° MIGLIOR VINO ROSSO D'ITALIA – LUCA MARONI