

FASOLI GINO

vini dal 1925

BARDOLINO DOC CHIARETTO LA CORTE DEL POZZO



SUOLO:

Morenico

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot e Pergola corta veronese

UVE:

Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara

RESA / HA:

120 quintali

VENDEMMIA:

Seconda metà di settembre.

VINIFICAZIONE:

Dopo la diraspatura, le vinacce vengono lasciate macerare a contatto con il mosto per 12-15 ore ad una temperatura di 8-10°C. Si effettua una pressatura soffice per estrarre soltanto il "fiore", con la giusta colorazione rosata. Si procede, infine, alla fermentazione per 12-15 giorni ad una temperatura costante di 12-15°C.

FASOLI GINO

vini dal 1925

BARDOLINO DOC CHIARETTO LA CORTE DEL POZZO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore rosa salmone brillante. Profumo delicatamente floreale.

Il sapore si presenta morbido e fruttato, la struttura è equilibrata. Si tratta di un vino di semplice bevibilità, gentile e leggero, ideale per le stagioni calde.

GASTRONOMIA:

Perfetto per piatti di pesce di mare e di lago, in particolare per il pesce alla griglia. Adatto a carni bianche e primi leggeri dai sapori delicati. Ideale come aperitivo con tartine salate, esprime il meglio di sé con un buffet di antipasti misti. Piacevole e fresco anche lontano dai pasti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8°C

TITOLO ALCOMETRICO VOL. EFFETTIVO:

12,5% Vol.

FORMATO BOTTIGLIE:

0.75 lt in scatole da 6.

POTENZIALE BEVIBILITÀ:

Può essere bevuto fino a 2 o 3 anni dalla data di imbottigliamento.

FASOLI GINO

vini dal 1925

**BARDOLINO DOC CHIARETTO
LA CORTE DEL POZZO**

PREMI

2017 BARDOLINO CHIARETTO DOC LA CORTE DEL POZZO '16 – MEDAGLIA
D'ARGENTO – INTERNATIONAL ORGANIC WINE AWARD - THE
DRINK BUSINESS