

FASOLI GINO

vini dal 1925

## CREAMAN BRUT ROSE' METODO CLASSICO



**SUOLO:** Terreno morenico calcareo.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**

Pergola veronese e guyot.

**UVE:** Corvinone 100%

**RESA / HA:** 90 quintali.

**VENDEMMIA:**

Raccolta manuale in cassette. La vendemmia avviene durante i primi giorni di Settembre. Vengono selezionati i grappoli meno esposti ai raggi solari, caratterizzati da un'acidità fissa più elevata, questo consentirà al vino di mantenere la freschezza durante il lungo periodo di affinamenti.

**VINIFICAZIONE:**

Macerazione pellicolare a freddo tra mosto e buccia da 12 a 15 ore. La pressatura soffice avviene in completa assenza di ossigeno ad una pressione massima di 0.3 bar. Una prima fermentazione avviene in vasche di acciaio inox per circa 10 giorni a temperatura controllata di 15°C, qui rimane per un periodo di 4-5 mesi circa. In seguito alla stabilizzazione proteica e tartarica il vino viene preparato per la presa di spuma che avverrà in bottiglia, dove rimarrà a contatto con i propri lieviti per 24-36 mesi fino alla sboccatura. La messa in vendita avviene dopo 60-90 gg dalla sboccatura.

FASOLI GINO

vini dal 1925

## CREAMAN BRUT ROSE' METODO CLASSICO

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Colore rosa tenue brillante. Intenso al naso, floreale fruttato, si percepiscono la rosa e delle note di piccola frutta rossa di bosco. Avvolge il palato con un'eleganza sopraffina. Fresco, sapido, persistente; si riscopre il ribes incontrato al naso. Lascia al finale una notevole freschezza.

### **GASTRONOMIA:**

Ideale come aperitivo, si sposa molto bene con antipasti, frittture e crudità di pesce. Perfetto con piatti leggeri a base di verdure di stagione e crostacei.

### **TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

6-8°C

### **TITOLO ALCOLOMETRICO VOL. EFFETTIVO:**

12% Vol.

### **STORIA DI "CREAMAN BRUT ROSE":**

Questo vino nasce come un'impresa. Davanti ad un bicchiere di *Creaman Brut*, l'amico Roberto, ricordando il padre che produceva in collina un vino rosato frizzante per la famiglia, lanciò la sfida a Natalino Fasoli, il quale volle cimentarsi a produrre uno spumante metodo classico da un'uva autoctona qual è il Corvinone.

### **FORMATO BOTTIGLIE:**

0.75lt, 1.5lt

### **POTENZIALE BEVIBILITA':**

*Creaman Brut Rose* può essere tenuto in cantina per 5 a 7 anni.

FASOLI GINO

vini dal 1925

## CREAMAN BRUT ROSE' METODO CLASSICO

### PREMI

- 2013** SPUMANTE BRUT "CREAMAN ROSE" '10 - MEDAGLIA D'ARGENTO -  
LA SELEZIONE DEL SINDACO  
SPUMANTE BRUT "CREAMAN ROSE" '10 - DIPLOMA DI MERITO - 2°  
CONCORSO VINI ROSATI D'ITALIA
- 2015** SPUMANTE BRUT "CREAMAN ROSE" '10 - 87/100 - LUCA MARONI