

FASOLI GINO

vini dal 1925

VALPOLICELLA RIPASSO DOC LA CORTE DEL POZZO



SUOLO:

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Pergola corta veronese

UVE:

Corvina, Corvinone, Rondinella

RESA / HA:

100 quintali

VENDEMMIA:

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

VINIFICAZIONE:

Il processo di vinificazione avviene mediante il passaggio del valpolicella sulle vinacce dell'Amarone.

Verso fine Febbraio il vino viene, infatti, fatto rifermentare a contatto con le bucce 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.

FASOLI GINO

vini dal 1925

VALPOLICELLA RIPASSO DOC LA CORTE DEL POZZO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Il colore rosso rubino è vivo, intenso. Il profumo fine e intenso sprigiona sentori di ciliegia sotto spirito, con note di frutta di sottobosco e una leggera eco vanigliata. Morbido e vellutato al palato, con richiami di frutta rossa. Ha un'ottima struttura e un retrogusto persistente.

GASTRONOMIA:

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15-18 °C

TITOLO ALCOMETRICO VOL. EFFETTIVO: 15 % Vol.

STORIA DI VALPOLICELLA RIPASSO "LA CORTE DEL POZZO":

Abbiamo iniziato a fare il Ripasso più di vent'anni fa, seguendo una tradizionale usanza radicata sul territorio. Oggi il Ripasso è molto apprezzato: più simile ad un Amarone, è arricchito dalle uve appassite che ne fanno un vino importante, di grande struttura e corposità. Espressione della nostra filosofia e della tipicità della nostra terra, si caratterizza per l'originale potenza ammorbidita da una piacevole armonia. Il Ripasso va imbottigliato sotto la linea "Corte del Pozzo" che esprime il forte legame con i conferitori di uve che si ritrovavano intorno al nostro pozzo già dai primi anni 900. Oggi giorno, lavoriamo con le stesse famiglie di 30 anni fa. Con la linea Corte del Pozzo, dedichiamo a loro una parte della nostra storia.

FORMATO BOTTIGLIE: 0.75lt

POTENZIALE BEVIBILITA':

Valpolicella Ripasso può essere tenuto in cantina per 5 a 7 anni.

FASOLI GINO

vini dal 1925

VALPOLICELLA RIPASSO DOC LA CORTE DEL POZZO

PREMI

- 2011** RIPASSO DOC CDP '06 – 84/100 - LUCA MARONI
RIPASSO DOC CDP '06 - 86/100 – DUE STELLE - VERONELLI
RIPASSO DOC CDP '06 – TRE GRAPPOLI - DUEMILAVINI
- 2016** RIPASSO DOC CDP '12 – 2/3 STELLE - VERONELLI
- 2017** RIPASSO DOC CDP '16 – 3/5 GRAPPOLI - DUEMILAVINI
RIPASSO DOC CDP '12 – 2/3 STELLE – VERONELLI
RIPASSO DOC CDP '15 – 88/100 – WINE ENTHUSIAST REVIEW