

FASOLI GINO

vini dal 1925

VALPO VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC



SUOLO:

Collina, con terreno calcareo e sassoso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Pergola corta veronese.

UVE:

Corvinone, Corvina, Rondinella

RESA / HA:

100 quintali.

VENDEMMIA:

Raccolta manuale a fine Settembre ed inizio Ottobre con selezione dei migliori grappoli e disposizione delle uve in piccole cassette.

VINIFICAZIONE:

Dopo un periodo di appassimento di circa 20/30 giorni le uve vengono diraspate e pigiate ed il mosto è posto a fermentare in botti di legno per circa 20 giorni a temperatura controllata. Dopo questa prima fermentazione viene travasato in botti da 500 lt e affinato per circa 4 mesi. Il vino viene successivamente fatto rifermentare per circa 15 giorni a contatto con le bucce dell'Amarone, con un'ulteriore aggiunta di uve appassite, passaggio che aumenta la corposità e l'alcolicità del vino. L'affinamento successivo avviene in botti da 500 lt e 225 lt per circa 1 anno.

FASOLI GINO

vini dal 1925

VALPO VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso rubino profondo. Al naso risultano note speziate di cannella, chiodi di garofano e pepe nero. Al palato spiccano la morbidezza e l'eleganza dei tannini accompagnate da una corposità piena e di grande equilibrio.

GASTRONOMIA:

“Valpo” si accompagna bene a carni rosse alla brace, arrostiti, brasati, selvaggina da pelo e formaggio stagionato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

17 - 18 °C

TITOLO ALCOMETRICO VOL. EFFETTIVO:

16 % Vol.

STORIA DI “VALPO”:

“Valpo” nasce da una profonda conoscenza del nostro territorio e delle nostre uve. La diversità dell'esposizione e del microclima dei diversi appezzamenti ci permette di poter selezionare piccole quantità di uve di alta qualità che vanno a creare il nostro grande Ripasso Superiore “Valpo”.

FORMATO BOTTIGLIE:

0.75lt

FASOLI GINO

vini dal 1925

VALPO VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC

PREMI

- 2015** VALP. RIPASSO DOC VALPO '12 – MEDAGLIA D'ORO – MUNDUS VINI
- 2016** VALP. RIPASSO DOC VALPO '12 – MEDAGLIA D'ORO – MILLESIME BIO
VALP. RIPASSO DOC VALPO '13 - 92/100 - MEDAGLIA D'ARGENTO –
DECANTER WORD WINE AWARDS
- 2017** VALP. RIPASSO DOC VALPO '14 – MEDAGLIA D'ORO – BIOFACH 2017
VALP. RIPASSO DOC VALPO '14 – 4/4 STELLE – VINI BUONI D'ITALIA
VALP. RIPASSO DOC VALPO '14 – MEDAGLIA D'ARGENTO –
SELEZIONE DEL SINDACO
- 2018** VALP. RIPASSO DOC VALPO '14 – 3/4 ROSONI – VINETIA
VALP. RIPASSO DOC VALPO '14 – MEDAGLIA D'ORO - MILLESIME BIO
VALP. RIPASSO DOC VALPO '14 – 4/4 STELLE – VINI BUONI D'ITALIA
VALP. RIPASSO DOC VALPO '14 – 95/100 – LUCA MARONI