

FASOLI GINO

vini dal 1925

VALPOLICELLA DOC “LA CORTE DEL POZZO”



SUOLO:

Collina della Val d'Ilasi dove il suoli sono di prevalenza calcarei

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Pergola corta veronese

UVE:

Corvina, Rondinella

RESA / HA:

120 quintali

VENDEMMIA:

La vendemmia inizia alla fine Settembre e prevede più passaggi con cernita delle uve: solo le migliori vengono destinate alla pigiatura. Una parte delle uve viene posta in casse per un leggero appassimento di 15-20 giorni, mentre una parte viene pigiata solo poche ore dopo la raccolta.

VINIFICAZIONE:

Le fermentazioni avvengono separatamente: l'uva non appassita viene fatta fermentare in vasche d'acciaio, mentre quelle appassite in botti di legno. Solamente dopo 10-12 mesi, in seguito ad assaggi di valutazione organolettica, si decidono i vari tagli fra le diverse tipologie, quindi si procede con la messa in bottiglia del vino dove rimarrà ad affinare per 5-6 mesi.

FASOLI GINO

vini dal 1925

VALPOLICELLA DOC “LA CORTE DEL POZZO”

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Il colore è rosso rubino vivo, compatto. Se, inizialmente, questo vino sprigiona tutta la sua vivacità e la sua forza, dopo il primo anno di affinamento inizia a maturare. L'armonia fra la corposità di tannini e l'acidità si unisce al sapore della frutta matura, aggiungendo un tocco di morbidezza finale. Il profumo richiama note di frutta rossa e confettura di piccoli frutti rossi, con un'eco di vaniglia. Al gusto si presenta asciutto, vellutato, di buona struttura, armonico.

GASTRONOMIA:

Si abbina a primi piatti saporiti con sughi a base di selvaggina e/o funghi, carni rosse alla brace e qualche formaggio di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15-18 °C

TITOLO ALCOMETRICO VOL. EFFETTIVO: 14,5 % Vol.

STORIA DI VALPOLICELLA “LA CORTE DEL POZZO”:

Il Valpolicella fa parte della tradizione del nostro territorio e, quindi, anche della nostra storia. Le sue uve tipiche sono belle, generose e danno vita ad un vino eccezionale. I vigneti sono situati nella splendida Val d'Ilasi, che comprende sia la zona del Soave, sia quella del Valpolicella. Il Valpolicella va imbottigliato sotto la linea “Corte del Pozzo” che esprime il forte legame con i conferitori di uve che si ritrovavano in torno 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 può essere tenuto in cantina per 5 anni.



FASOLI GINO

vini dal 1925

VALPOLICELLA DOC
“LA CORTE DEL POZZO”

PREMI

2017 VALPOLICELLA DOC LA CORTE DEL POZZO '16 – 89/100 – WINE
ENTHUSIAST REVIEW