

FASOLI GINO

vini dal 1925

LA CORTE DEL POZZO Bardolino

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Le nostre vigne sono situate su una stupenda collina affacciata sul lago di Garda, dove antiche vigne ed uliveti sono coltivati con metodo biologico.

DESCRIZIONE SENSORIALE

Colore: Rosso rubino vivace.

Profumo: Fruttato, floreale, rosa selvatica, avvolgente sentore di fiori freschi.

Gusto: Durante l'affinamento, la parte fruttata diventa più importante e si accompagna a quella floreale, conferendo vinosità e sapore più armonico.



UVE e VENDEMMIA

Corvina, Corvinone, Rondinella.

Raccolta a mano a metà settembre. Sono le stesse uve della più famosa zona Valpolicella, ma situate in terreni diversi che conferiscono la tipicità del terreno morenico a questo vino.



SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO e RESA/HA

Morenico, sulle colline ad est del Lago di Garda nella zona del Bardolino.

Pergola corta veronese.

130 quintali per ettaro.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La pigiatura avviene poche ore dopo la raccolta delle uve e la successiva fermentazione del mosto, in vasche d'acciaio a temperatura controllata, dove rimane per circa 15 giorni. Dopo alcuni travasi, l'affinamento continua sempre in vasche d'acciaio, dove rimane fino alla messa in bottiglia.



ALCOL

13 % by vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

15 - 18 °C



FORMATO BOTTIGLIE

750 ml



GASTRONOMIA

Vino famoso per la struttura delicata, accompagna primi piatti leggeri, con sughi al pomodoro, oppure minestre. Si sposa con secondi di carni bianche e/o di pesce di acqua dolce, senza contare lumache e fritti.



MUSICA

Chillout



www.fasoligino.com



FASOLI GINO

vini dal 1925

LA CORTE DEL POZZO Bardolino

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

 PREMI

ANNATA	PREMIO	PUNTEGGIO
2018	GUIDA AI VINI DI VERONA	TOP 100
2015	MILLENNISL AWARDS	MEDAGLIA D'ORO
2011	FESTA DELL'UVA DI BARDOLINO	MEDAGLIA D'ORO

www.fasoligino.com

