

FASOLI GINO

vini dal 1925

BARDOLINO DOC LA CORTE DEL POZZO



SUOLO:

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Pergola Corta Veronese.

UVE:

Corvina, Corvinone, Rondinella.

RESA/HA:

130 quintali

VENDEMMIA:

La raccolta si svolge rigorosamente a mano tra la seconda e la terza settimana di settembre fino ad esaurimento. Sono le stesse uve della più famosa zona Valpolicella, ma situate in terreni diversi che conferiscono la tipicità del terreno morenico a questo vino.

VINIFICAZIONE:

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.

FASOLI GINO

vini dal 1925

BARDOLINO DOC LA CORTE DEL POZZO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vino dal colore rosso rubino vivace, va bevuto giovane.

Al naso presenta profumi leggermente fruttati, floreali, che possono richiamare la rosa selvatica con un avvolgente sentore di bouquet di fiori freschi. Durante l'affinamento, la parte fruttata diventa più importante e si accompagna a quella floreale, conferendo vinosità e sapore più armonico.

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. Un prodotto di media struttura dai bouquet freschi e floreali.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15-18°C.

TITOLO ALCOLOMETRICO TOTALE: 12,5% Vol.

STORIA BARDOLINO "LA CORTE DEL POZZO":

La nostra azienda collabora dagli anni Novanta con la Comunità dei Giovani di Bardolino, una realtà importante per il territorio che coniuga l'attenzione sociale con la tutela del paesaggio. Le uve della comunità crescono su una stupenda collina affacciata sul lago di Garda, dove antiche vigne ed uliveti sono coltivati con metodo biologico. La nostra scelta di valorizzare il territorio nel rispetto di tutti gli esseri viventi trova una qui una delle massime espressioni nella cura per l'ambiente e per la persona.

FORMATO BOTTIGLIE: 0,75lt

POTENZIALE BEVABILITA':

il Bardolino di Fasoli Gino può essere tenuto in cantina per 2 anni.

FASOLI GINO

vini dal 1925

**BARDOLINO DOC
LA CORTE DEL POZZO**

PREMI

- 2011** BAROLINO DOC “LA CORTE DEL POZZO” ‘11 - MEDAGLIA D’ORO –
FESTA DELL’UVA E DEL VINO DI BARDOLINO
- 2018** BAROLINO DOC “LA CORTE DEL POZZO” ‘15 - MEDAGLIA D’ORO –
MILLENNIAL AWARDS