

FASOLI GINO

vini dal 1925

## LA CORTE DEL POZZO Cabernet Sauvignon

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

### DESCRIZIONE SENSORIALE

**Colore:** Rosso rubino.

**Profumo:** sentori vinosi, note erbacee, intense e persistenti.

**Gusto:** Secco, caldo, di grande struttura, piacevolmente tannico ed armonioso.



#### UVE e VENDEMMIA

100% Cabernet Sauvignon

La vendemmia manuale inizia a metà Settembre.



#### SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO e RESA/HA

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

Cordone speronato.

120 quintali per ettaro.



#### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve dopo essere state diraspate vengono delicatamente pigiate.

La macerazione avviene in botti di acciaio per circa 8/10 giorni con frequenti rimontaggi per estrarre la maggior parte dei profumi e dei tannini che l'uva può donare. Dopo la svinatura il vino viene maturato in botti di rovere per 8 mesi.



#### ALCOL

14 % by vol.



#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18 °C



#### FORMATO BOTTIGLIE

750 ml



#### GASTRONOMIA

Le qualità descritte si apprezzano al meglio accompagnando questo vino con arrostiti, selvaggina, formaggi stagionati e piatti saporiti, ricchi di gusto.



#### MUSICA

Country



[www.fasoligino.com](http://www.fasoligino.com)

