

FASOLI GINO

vini dal 1925

CREAMAN Spumante Brut

METODO CLASSICO

I primi esperimenti per produrre un vino innovativo, frutto della nostra uva tipica, la garganega, risalgono agli anni '90. Quest' uva ha vinto la sfida, perché è come una bella storia che ha solo bisogno di essere cucita ad arte da mani sapienti, per abiti perfetti per ogni occasione.

DESCRIZIONE SENSORIALE

Colore: Giallo paglierino brillante

Profumo: note spiccate di crosta di pane, con richiami agrumati, in particolare il cedro.

Gusto: Al palato è fresco, gentile grazie alla garganega che gli conferisce una particolare delicatezza.



UVE e VENDEMMIA

Garganega 100%

Vendemmia manuale, anticipata alla fine di Agosto e inizio Settembre. Solo così vengono selezionati i grappoli più acerbi, con elevata acidità.



SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO e RESA/HA

Limoso, argilloso, di medio impasto.

Pergola veronese.

120 quintali per ettaro.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo una soffice pressatura, si procede con la pulizia dei mosti. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox per 10-15 giorni a temperatura controllata di 16-18° C. Segue quindi l'imbottigliamento per la seconda fermentazione in bottiglia con i propri lieviti. Il vino riposa per 60 mesi. Il remuage dura circa un mese, quindi si procede con la stappatura e la sboccatura.



ALCOL

12 % by vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 °C



FORMATO BOTTIGLIE

750 ml, 1.5l



GASTRONOMIA

Perfetto come aperitivo, si sposa con antipasti freddi e crudità. Ideale a tutto pasto con portate di pesce, ma anche con primi piatti leggeri con sughi di verdure.



MUSICA

Pop Rock



www.fasoligino.com



FASOLI GINO

vini dal 1925

CREAMAN
Spumante Brut

METODO CLASSICO

 PREMI

ANNATA	PREMIO	PUNTEGGIO
2010	LUCA MARONI VINETIA SELEZIONE DEL SINDACO	90/99 3/4 MEDAGLIA D'ARGENTO
2005	DUEMILAVINI VINI BUONI D'ITALIA	4/4 3/4
1995	S. ANNA FESTIVAL	MEDAGLIA D'ORO

www.fasoligino.com

