

FASOLI GINO

vini dal 1925

CREAMAN BRUT METODO CLASSICO



SUOLO:

Limoso, argilloso, di medio impasto.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Pergola veronese.

UVE:

Garganega 100%

RESA / HA:

120 quintali

VENDEMMIA:

La vendemmia, anticipata alla fine di Agosto e inizio Settembre, avviene a mano. Solo così vengono selezionati i grappoli più acerbi, con elevata acidità.

VINIFICAZIONE:

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.

FASOLI GINO

vini dal 1925

CREAMAN BRUT METODO CLASSICO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Il colore è giallo paglierino brillante e al naso presenta note spiccate di crosta di pane, con richiami agrumati, in particolare il cedro. Al palato è fresco, gentile grazie alla garganega che gli conferisce una particolare delicatezza.

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.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

6 °C

TITOLO ALCOMETRICO VOL. EFFETTIVO:

12 % Vol.

STORIA DI "CREAMAN":

I primi esperimenti risalgono agli anni Novanta, finché siamo riusciti a proporre un vino nuovo, innovativo, frutto della nostra uva tipica, la garganega. Vogliamo valorizzarla in tutte le sue potenzialità ed ancora una volta la garganega 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.

FORMATO BOTTIGLIE:

0.75lt , 1.5lt

POTENZIALE BEVIBILITÀ:

Creaman può maturare in cantina almeno fino a 10 anni.

FASOLI GINO

vini dal 1925

CREAMAN BRUT METODO CLASSICO

PREMI

- 1995** SOAVE SPUMANTE DOC '95 – MEDAGLIA D'ORO - S.ANNA FESTIVAL
- 2011** SPUMANTE BRUT “CREAMAN” '05 - 84/100 – LUCA MARONI
SPUMANTE BRUT “CREAMAN” '05 – 4/4 GRAPPOLI - DUEMILAVINI
SPUMANTE BRUT “CREAMAN” '05 – 3/4 STELLE – VINI BUONI D'ITALIA
- 2017** SPUMANTE BRUT “CREAMAN” '10 – MEDAGLIA D'ARGENTO – LA
SELEZIONE DEL SINDACO
- 2018** SPUMANTE BRUT “CREAMAN” '10 – 3/4 ROSONI – VINETIA
SPUMANTE BRUT “CREAMAN” '10 – 90/100 – LUCA MARONI