

FASOLI GINO

vini dal 1925

DEI SIORI Rosso Veronese

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

“Dei Siori” è un’espressione dialettale di origine veneta. I fratelli Fasoli, ispirandosi all’antica raffinatezza delle famiglie signorili di Verona, hanno creato il vino “Dei Signori”, un rosso che porta con sé la storia di una regione e dei suoi abitanti. Un abbraccio che consola la malinconia di un’epoca perduta e riporta in vita i suoi antichi saperi. Un sorso di passato che plasma ricordi mai vissuti.

DESCRIZIONE SENSORIALE

Colore: Rosso rubino limpido e sanguigno

Profumo: le note del legno non sovrastano il profumo intrinseco e naturale del vino. I sentori di prugna e di viola regalano la profondità e la lunghezza del sottobosco.

Gusto: Vino morbido e vellutato. La chiusura è leggermente tannica con una punta di mineralità. Straordinariamente elegante nel finale.



UVE e VENDEMMIA

Pinot Nero, Merlot

Vendemmia manuale a metà Agosto per le uve Pinot Nero, nei primi quindici giorni di settembre per le uve Merlot.



SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO e RESA/HA

Limoso, sabbioso e sassoso.

Pergola Corta Veronese e Guyot
60 quintali per ettaro.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La fermentazione avviene in vasche d’acciaio a temperatura controllata.

L’affinamento prosegue in tonneau di secondo/terzo passaggio per circa 24 mesi.



ALCOL

15 % by vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20 °C



FORMATO BOTTIGLIE

750 ml



GASTRONOMIA

“Dei Siori” si abbina perfettamente ai piatti tipici della tradizione Veronese.

Trippe, polenta e soppresa, formaggi stagionati, brasati.



MUSICA

Classica



www.fasoligino.com





vini dal 1925

DEI SIORI Rosso Veronese

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

 **PREMI**

ANNATA	PREMIO	PUNTEGGIO
2011	LUCA MARONI	93/99

www.fasoligino.com

