

FASOLI GINO

vini dal 1925

“LA CORTE DEL POZZO” Prosecco Frizzante

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Uno spumante tipico del nord-est del Veneto, il Prosecco è leggero e profumato, adatto a tutte le occasioni. Le uve fornite per il nostro Prosecco sono coltivate da un gruppo di viticoltori certificati biologici, appassionati del loro lavoro e dei vini tipici del nostro territorio. Il Prosecco Spumante La Corte del Pozzo è il naturale completamento della gamma dei vini tipici del Nord Est Italia.

DESCRIZIONE SENSORIALE

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: Fiori bianchi

Gusto: Perlage fine, con una piacevole persistenza al palato. Delicata nota amarognola che bilancia la lieve dolcezza iniziale.



UVE e VENDEMMIA

Glera 100%.

Vendemmia manuale nella settimane centrali di Settembre.



SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO e RESA/HA

Collinare, argilloso, calcareo, fresco.

Guyot.

120 quintali per ettaro.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La vinificazione in bianco, con separazione del raspo alle vinacce e mosto, è seguita da una pressatura soffice e da una prima fermentazione in vasche di acciaio alla temperatura di 15-17° C per 10-12 giorni. La seconda fermentazione avviene in autoclave, per circa 60 giorni, secondo il metodo Charmat. Terminata, il vino rimane sui lieviti per 10 giorni con movimentazioni giornaliere, per arricchire il corpo, esaltandone profumi e struttura.



ALCOL

12 % by vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° C



FORMATO BOTTIGLIE

750 ml



GASTRONOMIA

Ideale come aperitivo con tartine salate, esprime il meglio di sé con un buffet di antipasti misti leggeri. Piacevole e fresco anche lontano dai pasti, è ottimo per esaltare portate delicate e semplici, ma anche, ad esempio, frittiture di pesce.



MUSICA

Alternative dance



www.fasoligino.com

