

FASOLI GINO

vini dal 1925

“LA CORTE DEL POZZO” Garganega Spumante

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Nell'amore per il territorio e nel rispetto della tradizione, Fasoli Gino esalta da sempre la versatilità di un'importante uva del territorio, la Garganega.

Quest'uva, prestandosi molto bene al processo di spumantizzazione, ci offre l'opportunità di creare una bollicina fresca e profumata tutta veronese.

DESCRIZIONE SENSORIALE

Colore: Giallo paglierino.

Profumo: floreale è accompagnato da un finale di mandorla amara e frutta secca.

Gusto: Perlage lungo, fine e persistente che esalta la freschezza sviluppata al palato con note finali aromatiche e saline.



UVE e VENDEMMIA

Garganega 100%.

Vendemmia manuale entro la prima settimana di Settembre.



SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO e RESA/HA

Limoso-sabbioso.

Pergola corta veronese, Guyot.

120 quintali per ettaro.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo la diraspatura l'uva subisce una pressatura soffice ed il mosto viene fermentato in vasche d'acciaio ad una temperatura controllata di 12°-15°C per 10-12 giorni. La raccolta anticipata permette di ottenere un mosto con un'acidità ideale atta a conservare l'elevata freschezza necessaria durante la seconda fase di fermentazione che avviene in autoclave per una durata di circa 3-4 mesi.



ALCOL

12.5% by vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° C



FORMATO BOTTIGLIE

750 ml



GASTRONOMIA

Ideale come aperitivo e come base per cocktail freschi ed estivi, è l'ideale abbinamento per tartine salate e buffet di antipasti misti leggeri.

Piacevole e fresco anche lontano dai pasti, è ottimo per esaltare portate delicate e semplici, ma anche frittiture di pesce.



MUSICA

Electronic



www.fasoligino.com

