

FASOLI GINO

vini dal 1925

IGINO Cabernet Sauvignon Veronese

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Igino era il nome del fondatore della cantina Fasoli Gino. Il vino è una dedica alla sua forza di carattere e alla sua personalità. Una delle tradizioni della famiglia Fasoli era quella di riunirsi per il pranzo della domenica. Gli uomini di casa si sfidavano alla conta per stabilire a chi sarebbe toccato l'ingrato compito di scendere in cantina per prendere la bottiglia di vino del dì di festa. "Igino" è pensato proprio come quel vino da assaporare nei momenti speciali, di unione e convivialità.

DESCRIZIONE SENSORIALE

Colore: Rosso rubino profondo.

Profumo: Sentori di sottobosco, prugne, confettura, spezie, tabacco, pepe nero, eucalipto.

Gusto: Intenso, caldo e delicatamente tannico. Palato vinoso e pulito. Il finale è dolce e dal carattere deciso al tempo stesso, leggermente piccante, specchio della personalità del nonno Igino da cui prende il nome.



UVE e VENDEMMIA

Cabernet Sauvignon 100%

Vendemmia manuale con selezione dei migliori grappoli. Primi 10 giorni di Settembre.



SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO e RESA/HA

Morenico.

Guyot.

60 quintali per ettaro.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve sono disposte su speciali vassoi per l'appassimento in ambiente fresco per 50/60 giorni. La fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata per circa 20 giorni. L'affinamento prosegue in barrique per almeno 36 mesi.



ALCOL

16.5% by vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

15 - 16 ° C



FORMATO BOTTIGLIE

750 ml



GASTRONOMIA

Ideale con piatti a base di carni rosse, selvaggina da penna e da pelo, brasati.

Si sposa perfettamente anche con formaggi stagionati o pesci dalle carni grasse come ad esempio l'anguilla.



MUSICA

Progressive Rock



www.fasoligino.com



FASOLI GINO

vini dal 1925

IGINO
Cabernet Sauvignon Veronese

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

 **PREMI**

ANNATA	PREMIO	PUNTEGGIO
2015	MUNDUS VINI BIOFACH AWC VIENNA DECANTER JAMES SUCKLING LUCA MARONI VERONELLI BIBENDA VINETIA	MEDAGLIA D'ORO MEDAGLIA D'ORO MEDAGLIA DI BRONZO 92/100 90/99 90/100 4/5 3/4

www.fasoligino.com

