

FASOLI GINO

vini dal 1925

## ORGNO Merlot Veronese

### INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Il vitigno Merlot è stato impiantato nella vigna Orgno nel 1978. Il nostro desiderio era di verificare le potenzialità nel nostro territorio, tradizionalmente vocato ai vini bianchi, di una varietà di vitigno a uva rossa.

I primi risultati ottenuti ci hanno entusiasmato: il Merlot si inseriva molto bene nella nostra zona.

Abbiamo tuttavia atteso dieci anni, prima di presentarlo sul mercato, perché raggiungesse i livelli di qualità che perseguivamo.

### DESCRIZIONE SENSORIALE

**Colore:** Rosso rubino intenso

**Profumo:** Frutta rossa matura, sentori di cuoio, tartufo e liquirizia.

**Gusto:** Piacevolmente vellutato, di grande corpo e struttura.

Merlot ricco ma equilibrato, avvolgente e vigoroso.



#### UVE e VENDEMMIA

Merlot 100%

Vendemmia manuale nei primi 15 giorni di Settembre.



#### SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO e RESA/HA

Calcereo, pianeggiante, sciolto, sassoso, misto argilla.

Pergola e Guyot

50 quintali per ettaro.



#### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve sono appese su reti per un appassimento di 80 giorni.

La fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata.

L'affinamento prosegue in barrique di rovere francese per un minimo di 4 anni.



#### ALCOL

17.5 % by vol.



#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Se la bottiglia ha già qualche anno d'affinamento, consigliamo di portarla a temperatura ambiente mezza giornata prima del consumo, stapparla qualche ora prima e servire a 18°C dopo aver fatto decantare il vino.



#### FORMATO BOTTIGLIE

750 ml, 1.5l, 3.0l



#### GASTRONOMIA

Ideale con piatti strutturati a base di carni rosse, selvaggina da penna e da pelo e primi piatti con sughi importanti. Ottimale con formaggi stagionati. È splendido assaporato da solo a fine pasto accompagnato da un sigaro.



#### MUSICA

Jazz Music



[www.fasoligino.com](http://www.fasoligino.com)



**FASOLI GINO**

vini dal 1925

**ORGNO  
Merlot Veronese****INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA****PREMI**

<b>ANNATA</b>	<b>PREMIO</b>	<b>PUNTEGGIO</b>
2011	VERONELLI BIBENDA LUCA MARONI	2/3 4/5 96/99
2010	JAMES SUCKLING LUCA MARONI MUNDUS VINI BIOFACH	90/100 92/99 MEDAGLIA D'ARGENTO
2009	DECANTER LUCA MARONI VERONELLI "GLOBAL MERLOT MASTER" THE DRINK BUSINESS	MEDAGLIA DI BRONZO 90/99 2/3 MEDAGLIA D'ARGENTO
2008	LUCA MARONI	86/99
2007	LUCA MARONI	90/99
2006	LUCA MARONI DUEMILAVINI	82/99 4/5
2005	MILLESIME BIO LUCA MARONI VERONELLI GAMBERO ROSSO L'ESPRESSO DUEMILAVINI INT. WINE CHALLENGE	MEDAGLIA DI BRONZO 83/99 2/3 2/3 2/3 4/5 COMMENDED
2003	LUCA MARONI MUNDUS VINI BIOFACH DUEMILAVINI L'ESPRESSO GAMBERO ROSSO	81/99 MEDAGLIA D'ARGENTO 4/5 2/3 1/3
2000	LUCA MARONI	83/99

[www.fasoligino.com](http://www.fasoligino.com)