

FASOLI GINO

vini dal 1925

“LA CORTE DEL POZZO” Prosecco Spumante

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.

Profumo: I fiori bianchi come il gelsomino e l'acacia sono accompagnati da un finale di mandorla amara e frutta secca.

Gusto: Perlage lungo, fine e persistente che esalta la freschezza sviluppata al palato



UVE e VENDEMMIA

Glera 100%.

Vendemmia manuale entro la prima settimana di Settembre.



SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO e RESA/HA

Collinare, argilloso, calcareo, fresco.

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

Alternative dance



www.fasoligino.com





vini dal 1925

“LA CORTE DEL POZZO” Prosecco Spumante

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



ANNATA	PREMIO	PUNTEGGIO
2017	WINE ENTHUSIAST	86/100

