

FASOLI GINO

vini dal 1925

SANDE Pinot Nero Veronese

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Il Pinot Nero Sande nasce a fine anni '80. La bassa produttività dovuta al tipo di allevamento crea un'uva che a maturazione presenta una straordinaria concentrazione di zuccheri ed aromi.

Il successivo appassimento concentra ulteriormente il pieno potenziale aromatico dei frutti creando così un vino unico nella propria categoria.

DESCRIZIONE SENSORIALE

Colore: Rosso rubino intenso.

Profumo: frutta rossa matura, spezie.

Gusto: I tannini fini e persistenti equilibrano l'elevata alcolicità, regalando nel complesso un finale molto persistente.



UVE e VENDEMMIA

Pinot Nero 100%

Vendemmia manuale negli ultimi giorni di Agosto e nei primi giorni di Settembre.



SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO e RESA/HA

Argilloso, calcareo, leggermente in pendenza.

Cordone speronato.

50 quintali per ettaro.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La fermentazione avviene in botti tronco-coniche di rovere con la follatura manuale delle uve per un tempo di circa 15 giorni. Dopo la svinatura il vino viene affinato in barrique per un periodo minimo di 48 mesi in base alla stagione.



ALCOL

16.5 % 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



GASTRONOMIA

Ideale per accompagnare grandi piatti di carne come brasati o selvaggina oppure primi piatti con sughi importanti. Ottimo con formaggi stagionati. È un vino che conclude egregiamente un grande pasto accompagnato da un ottimo sigaro.



MUSICA

Psychedelic Rock



www.fasoligino.com



FASOLI GINO

vini dal 1925

SANDE
Pinot Nero Veronese
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

 **PREMI**

ANNATA	PREMIO	PUNTEGGIO
2012	MUNDUS VINI BIOFACH LUCA MARONI	MEDAGLIA D'ARGENTO 96/99 3° MIGLIOR VINO ROSSO D'ITALIA
2011	VERONELLI LUCA MARONI	2/3 96/99 3° MIGLIOR VINO ROSSO D'ITALIA
2008	VERONELLI	2/3
2005	DUEMILA VINI VERONELLI LUCA MARONI GAMBERO ROSSO	3/5 2/3 89/99 1/3
1997	BIOFACH	1° PREMIO

www.fasoligino.com

