

FASOLI GINO

vini dal 1925

VALPO

Valpolicella Ripasso Superiore

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

“Valpo” nasce da una profonda conoscenza del nostro territorio e delle nostre uve. La diversità dell’esposizione e del microclima dei diversi appezzamenti ci permette di poter selezionare piccole quantità di uve di alta qualità che vanno a creare il nostro grande Ripasso Superiore “Valpo”.

DESCRIZIONE SENSORIALE

Colore: Rosso rubino profondo.

Profumo: Note speziate di cannella, chiodi di garofano e pepe nero.

Gusto: Al palato spiccano la morbidezza e l’eleganza dei tannini accompagnate da una corposità piena e di grande equilibrio.



UVE e VENDEMMIA

Corvinone 50%, Corvina 30%, Rondinella 20%

Vendemmia manuale con selezione dei migliori grappoli. Fine Settembre ed inizio Ottobre.



SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO e RESA/HA

Collina, con terreno calcareo e sassoso.

Pergola corta veronese.

100 quintali per ettaro.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve sono disposte su speciali vassoi per l’appassimento in ambiente fresco per 20/30 giorni. 1° fermentazione in botti di legno per 20 giorni a temperatura controllata. 2° fermentazione in botti da 500 lt e affinato per circa 4 mesi. 3° fermentare per circa 15 giorni a contatto con le bucce dell’Amarone, con un’ulteriore aggiunta di uve appassite, passaggio che aumenta la corposità e l’alcolicità del vino. L’affinamento successivo avviene in botti da 500 lt e 225 lt dai 2 ai 4 anni.



ALCOL

16.% by vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

17 - 18 °C



FORMATO BOTTIGLIE

750 ml



GASTRONOMIA

“Valpo” si accompagna bene a carni rosse alla brace, arrostiti, brasati, selvaggina da pelo e formaggio stagionato.



MUSICA

Pop Progressive



www.fasoligino.com



FASOLI GINO

vini dal 1925

VALPO

Valpolicella Ripasso Superiore

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

 PREMI

ANNATA	PREMIO	PUNTEGGIO
2015	MILLESIMI BIO	MEDAGLIA D'ARGENTO
2014	JAMES SUCKLING LUCA MARONI WINE ENTHUSIAST REVIEW GUIDA AI VINI DI VERONA RAFFAELE VECCHIONE VINETIA MILLESIME BIO MUNDUS VINI BIOFACH VINI BUONI D'ITALIA FALSTAFF SELEZIONE DEL SINDACO GUIDABIO	92/99 95/99 90/100 3 ARENE 86/100 3/4 MEDAGLIA D'ORO MEDAGLIA D'ORO 4/4 88/100 MEDAGLIA D'ARGENTO 5/5
2013	DECANTER	MEDAGLIA D'ARGENTO (92/100)
2012	MILLESIME BIO MUNDUS VINI BIOFACH	MEDAGLIA D'ORO MEDAGLIA D'ORO

www.fasoligino.com

