

# CORTE DEL POZZO

## Prosecco DOC

Il nome "Corte del Pozzo" esprime il legame con gli abitanti della zona che attingevano acqua dal nostro pozzo già dai primi anni del '900.

Il ricordo degli animali da fattoria è molto caro alla nostra storia di agricoltori. In particolare, un numeroso gruppo di questi pennuti starnazzanti, soleva scorrazzare indisturbato nella corte e tra i vigneti. La rappresentazione dell'oca in completo giacca doppio petto e cravatta, vuole simboleggiare l'evoluzione del nostro vino biologico, che negli anni ha raggiunto la raffinatezza e l'eleganza da sempre ricercate. Il fiore all'occhiello è la Phacelia tanacetifolia, uno dei fiori che piantiamo nelle vigne seguendo il metodo biodinamico del sovescio.

Infine il logo "Goose Approved" esprime gli ideali di sostenibilità ambientale e rispetto del territorio. Il nostro obiettivo è un'agricoltura rigenerativa, oltre il biologico.

The name "Corte del Pozzo" expresses the link with the inhabitants of the area who drew water from our well back in the 1900s.

The memory of farm animals is very dear to our farming history. In particular, a large group of these squawking birds, used to run around undisturbed in the courtyard and among the vineyards. The representation of the goose in a double-breasted jacket and tie is meant to symbolize the evolution of our organic wine, which over the years has reached the refinement and elegance it has always sought. The buttonhole flower is a Phacelia tanacetifolia, one of the flowers that we plant in the vineyards following the biodynamic method of green manure.

Finally, the "Goose Approved" logo expresses the ideals of environmental sustainability and respect for the terroir. Our goal is regenerative agriculture, beyond organic.



Glera 100%



**COLORE**  
Giallo paglierino.



**PROFUMO**  
I fiori bianchi come il gelsomino e l'acacia.



**GUSTO**  
Perlage lungo, fine e persistente che esalta la freschezza sviluppata al palato. Il finale presenta note di mandorla e frutta secca.



**VENDEMMIA**  
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

**COLOR**  
Bright light yellow.

**AROMA**  
White flowers such as jasmine and acacia.

**TASTE**  
The persistent and fine perlage highlights the freshness in the mouth. On the palate the finish has notes of bitter almond and dried fruit.

**HARVEST**  
Grapes are harvested by hand within the first week of September.

**SOIL, PRUNING SYSTEM and YIELD**  
Hillside vineyards with clayey and limestone soils benefitting from fresh breezes. Guyot 12 tonnes per hectare.

**WINEMAKING TECHNIQUE**  
Once they have been destemmed, the grapes are pressed softly and the must is left to ferment in stainless steel tanks at a controlled temperature of at 12-15° C for 10 to 12 days. Early harvesting means that the must has the acidity necessary to keep the freshness during the second phase of fermentation that is carried out in autoclave for 3-4 months.

**ALCOHOL CONTENT**  
12.5 % by vol.

**SERVING TEMPERATURE**  
8 °C

**FORMATS AVAILABLE**  
750 ml

**FOOD & WINE PAIRING**  
Ideal as an aperitif and as a wine for fresh and summery cocktails, our Prosecco brut is the ideal accompaniment to canapés and a selection of light starter dishes. Pleasant and fresh, even drunk between meals, our Prosecco Spumante, is idea to pair with delicate and simple dishes as well as fried fish.

**MUSIC PAIRING**  
Alternative dance

www.fasoligino.com



## PREMI / AWARDS



ANNATA VINTAGE	PREMIO AWARD	PUNTEGGIO SCORE
2017	WINE ENTHUSIAST	86/100