

FASOLI GINO

vini dal 1925

CREAMAN BRUT ROSE' METODO CLASSICO



SUOLO: Terreno morenico calcareo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Pergola veronese e guyot.

UVE: Corvinone 100%

RESA / HA: 90 quintali.

VENDEMMIA:

Raccolta manuale in cassette. La vendemmia avviene durante i primi giorni di Settembre. Vengono selezionati i grappoli meno esposti ai raggi solari, caratterizzati da un'acidità fissa più elevata, questo consentirà al vino di mantenere la freschezza durante il lungo periodo di affinamenti.

VINIFICAZIONE:

Macerazione pellicolare a freddo tra mosto e buccia da 12 a 15 ore. La pressatura soffice avviene in completa assenza di ossigeno ad una pressione massima di 0.3 bar. Una prima fermentazione avviene in vasche di acciaio inox per circa 10 giorni a temperatura controllata di 15°C, qui rimane per un periodo di 4-5 mesi circa. In seguito alla stabilizzazione proteica e tartarica il vino viene preparato per la presa di spuma che avverrà in bottiglia, dove rimarrà a contatto con i propri lieviti per 60 mesi fino alla sboccatura. La messa in vendita avviene dopo 60-90 gg dalla sboccatura.

FASOLI GINO

vini dal 1925

CREAMAN BRUT ROSE' METODO CLASSICO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore rosa tenue brillante. Intenso al naso, floreale fruttato, si percepiscono la rosa e delle note di piccola frutta rossa di bosco. Avvolge il palato con un'eleganza sopraffina. Fresco, sapido, persistente; si riscopre il ribes incontrato al naso. Lascia al finale una notevole freschezza.

GASTRONOMIA:

Ideale come aperitivo, si sposa molto bene con antipasti, frittiture e crudità di pesce. Perfetto con piatti leggeri a base di verdure di stagione e crostacei.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

6-8°C

TITOLO ALCOLOMETRICO VOL. EFFETTIVO:

12% Vol.

STORIA DI "CREAMAN BRUT ROSE":

Questo vino nasce come un'impresa. Davanti ad un bicchiere di *Creaman Brut*, l'amico Roberto, ricordando il padre che produceva in collina un vino rosato frizzante per la famiglia, lanciò la sfida a Natalino Fasoli, il quale volle cimentarsi a produrre uno spumante metodo classico da un'uva autoctona qual è il Corvinone.

FORMATO BOTTIGLIE:

0.75lt, 1.5lt

POTENZIALE BEVIBILITA':

Creaman Brut Rose può essere tenuto in cantina per almeno 10 anni.

FASOLI GINO

vini dal 1925

CREAMAN BRUT ROSE' METODO CLASSICO

PREMI

- 2013** SPUMANTE BRUT "CREAMAN ROSE"'10 - MEDAGLIA D'ARGENTO -
LA SELEZIONE DEL SINDACO
SPUMANTE BRUT "CREAMAN ROSE"'10 - DIPLOMA DI MERITO - 2°
CONCORSO VINI ROSATI D'ITALIA
- 2015** SPUMANTE BRUT "CREAMAN ROSE"'10 - 87/100 - LUCA MARONI
- 2018** SPUMANTE BRUT "CREAMAN ROSE"'11 - 3/4 ROSONI - VINETIA
SPUMANTE BRUT "CREAMAN ROSE"'11 - GOLDEN MEDAL -
MILLENNIAL AWARDS
SPUMANTE BRUT "CREAMAN ROSE"'11 - 93/100 - WINE ENTHUSIAST
REVIEW