

FASOLI GINO

vini dal 1925

CREAMAN Spumante Pas Dosè

METODO CLASSICO

Una volta all'anno in Cantina Fasoli si tiene un panel d'assaggio in cui si discutono nuove idee e sperimentazioni. Il Creaman Pas Dosè nasce da una di queste chiacchierate. Questo vino è pensato per gli amanti dei vini di grande tipicità, dove l'intervento del produttore è volto a preservare le caratteristiche tipiche dell'uva, in questo caso la Garganega. Dopo i 60 mesi sui lieviti l'uva Garganega è in grado di mantenere una freschezza sbalorditiva che Fasoli Gino ha deciso di non alterare o coprire con liqueur o zuccheri, lasciando il vino nella sua purezza.

DESCRIZIONE SENSORIALE

Colore: Giallo dorato, vivido e brillante. Vivacizzato da bollicine fini e persistenti.

Profumo: fiori di campo, crosta di pane e richiami agrumati, in particolare il bergamotto.

Gusto: Al palato rivela la sua grande morbidezza, alla quale si contrappone una verve freschissima e pronunciata mineralità. Conclude con un piacevole ritorno fruttato.



UVE e VENDEMMIA

Garganega 100%

Vendemmia manuale, anticipata alla fine di Agosto e inizio Settembre.

Si selezionano grappoli sotto chioma non esposti ai raggi solari così da ottenere mosti con acidità elevata ed una buona presenza acido malico.



SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO e RESA/HA

Argilloso.

Pergola veronese.

90 quintali per ettaro.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo la diraspatura, le bucce rimangono a contatto con il mosto ad una temperatura di 6° per 10/12 ore. Questo passaggio serve ad estrarre tutto il carattere della garganega dalla buccia.

La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox per 10-15 giorni a temperatura controllata di 16° C. Segue l'imbottigliamento per la seconda fermentazione in bottiglia.

Il vino riposa sui propri lieviti per 60 mesi. Il remuage dura circa un mese, quindi si procede con la stappatura e la sboccatura.

Durante la sboccatura al vino non viene fatta alcuna aggiunta.



ALCOL

12.5 % by vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 °C



FORMATO BOTTIGLIE

750 ml , 1.5 l



GASTRONOMIA

Perfetto come aperitivo, si sposa con antipasti freddi e crudità. Ideale a tutto pasto con portate di pesce, ma anche con primi piatti leggeri con sughi di verdure.



MUSICA

Pop Rock



www.fasoligino.com



FASOLI GINO

vini dal 1925

CREAMAN
Spumante Pas Dosè

METODO CLASSICO

 PREMI

ANNATA	PREMIO	PUNTEGGIO
2011	VINI BUONI D'ITALIA VINETIA	4/4 3/4

www.fasoligino.com

