


# IGINO Cabernet Sauvignon Veronese IGT

Igino era il nome del fondatore della cantina Fasoli Gino. Il vino è una dedica alla sua forza di carattere e alla sua personalità. Una delle tradizioni della famiglia Fasoli era quella di riunirsi per il pranzo della domenica. Gli uomini di casa si sfidavano alla conta per stabilire a chi sarebbe toccato l'ingrato compito di scendere in cantina per prendere la bottiglia di vino del dì di festa. "Igino" è pensato proprio come quel vino da assaporare nei momenti speciali, di unione e convivialità.


Igino was the real name of the founder of the Fasoli Gino Winery. This wine is dedicated to his strength and personality. One of the traditions in the Fasoli family is meeting for Sunday lunch. The men of the house would challenge each other to see who would have the unpleasant task of going down to the cold labyrinth of the cellars to find the wine that would be drunk over lunch. "Igino" was created as a wine for those special moments of conviviality and togetherness.

 **COLORE**  
Rosso rubino profondo.

**COLOR**  
Deep ruby red.

 **PROFUMO**  
Sentori di sottobosco, prugne, confettura, spezie, tabacco, pepe nero, eucalipto.

**AROMA**  
Forest bouquet, plums, jam, spices, tobacco, black pepper, eucalyptus.

 **GUSTO**  
Intenso, caldo e delicatamente tannico. Palato vinoso e pulito. Il finale è dolce e dal carattere deciso al tempo stesso, leggermente piccante, specchio della personalità del nonno Igino da cui prende il nome.

**TASTE**  
Intense, warm and delicately tannic. Vinous and clean palate. The finish is sweet and firm at the same time, slightly spicy, reflecting the personality of our grandfather Igino, who this wine is named after.



Cabernet Sauvignon 100%



**VENDEMMIA**  
Vendemmia manuale con selezione dei migliori grappoli. Primi 10 giorni di Settembre.

**HARVEST**  
Only the best clusters are harvested by hand at the beginning of September.



**SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO e RESA/HA**  
Morenico.  
Guyot.  
60 quintali per ettaro.

**SOIL, PRUNING SYSTEM and YIELD**  
Morainic.  
Guyot.  
60 tonnes per hectare.



**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**  
Le uve sono disposte su speciali vassoi per l'appassimento in ambiente fresco per 50/60 giorni. La fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata per circa 20 giorni. L'affinamento prosegue in barrique per almeno 36 mesi.

**WINEMAKING TECHNIQUE**  
The grapes are laid in special trays in a cool place to undergo appassimento for 50/60 days. The grapes are fermented in stainless steel vats at a controlled temperature for approximately 20 days. The wine is left to mature in barriques for at least 36 months.



**ALCOL**  
17 % by vol.

**ALCOHOL CONTENT**  
17 % by vol.



**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
15 - 16 °C

**SERVING TEMPERATURE**  
15 - 16 °C



**FORMATO BOTTIGLIE**  
750 ml, 1.5l

**FORMATS AVAILABLE**  
750 m, 1.5l



**GASTRONOMIA**  
Ideale con piatti a base di carni rosse, selvaggina da penna e da pelo, brasati. Si sposa perfettamente anche con formaggi stagionati o pesci dalle carni grasse come ad esempio l'anguilla.

**FOOD & WINE PAIRING**  
Ideal with red-meat based dishes, wildfowl, game and braised meats. It also matches perfectly with mature cheeses or fatty fish such as eel.



**MUSICA**  
Progressive Rock

**MUSIC PAIRING**  
Progressive Rock



## PREMI / AWARDS



ANNATA VINTAGE	PREMIO AWARD	PUNTEGGIO SCORE
2018	GUIDA BIO	FOGLIA D'ORO (highest recognition)
2017	JAMES SUCKLING VINETIA VERONELLI	92/100 3/4 2/3
2015	MUNDUS VINI BIOFACH AWC VIENNA DECANTER JAMES SUCKLING LUCA MARONI VERONELLI BIBENDA VINETIA	ORO / GOLD ORO / GOLD BRONZO / BRONZE 92/100 90/99 90/100 4/5 3/4