

CORTE DEL POZZO

Prosecco Frizzante 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 con riflessi verdognoli.

COLOR
Yellow with greenish tints.



PROFUMO
Fiori bianchi.

AROMA
White flowers.



GUSTO
Perlage fine, con una piacevole persistenza al palato. Delicata nota amarognola che bilancia la lieve dolcezza iniziale.

TASTE
Fine perlage which is persistent on the palate. Delicate bitter note which balances the slight initial sweetness.



VENDEMMIA
Vendemmia manuale nella settimane centrali di Settembre.

HARVEST
Grapes are harvested by hand in the middle two weeks of September.



SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO e RESA/HA
Collinare, argilloso, calcareo, fresco. Guyot. 120 quintali per ettaro.

SOIL, PRUNING SYSTEM and YIELD
Vineyards with clayey and limestone soils located in the hills. Guyot. 12 tonnes per hectare



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
La vinificazione in bianco, con separazione del raspo alle vinacce e mosto, è seguita da una pressatura soffice e da una prima fermentazione in vasche di acciaio alla temperatura di 15-17° C per 10-12 giorni. La seconda fermentazione avviene in autoclave, per circa 60 giorni, secondo il metodo Charmat. Terminata, il vino rimane sui lieviti per 10 giorni con movimentazioni giornaliere, per arricchire il corpo, esaltandone profumi e struttura.

WINEMAKING TECHNIQUE
The grapes are separated from the stems and pressed softly. The must is transferred into steel vats where it is left to ferment for 10-12 days at 15-17° C. The second fermentation is carried out in autoclave for approx. 60 days following the Charmat method. Once the fermentation is complete, the wine is left on the lees for 10 days with daily batonnage to enhance the body and aromas.



ALCOL
11,5 % by vol.

ALCOHOL CONTENT
11,5 % by vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
8 °C

SERVING TEMPERATURE
8 °C



FORMATO BOTTIGLIE
750 ml

FORMATS AVAILABLE
750 ml



GASTRONOMIA
Ideale come aperitivo con tartine salate, esprime il meglio di sé con un buffet di antipasti misti leggeri. Piacevole e fresco anche lontano dai pasti, è ottimo per esaltare portate delicate e semplici, ma anche, ad esempio, frittura di pesce.

FOOD & WINE PAIRING
Ideal as an aperitif with canapés, this wines pairs excellently with light starters. It is also good served without food and pairs well with delicate and simple dishes but also dishes such as fried fish.



MUSICA
Alternative dance

MUSIC PAIRING
Alternative dance

www.fasoligino.com

