Fasoli Gino 100 Rosso Veronese IGT

Ogni bottiglia che creiamo racconta chi siamo. Dopo cento anni di sogni, sfide e visioni, abbiamo racchiuso la nostra identità in un sorso. Il Vino dei 100 anni non celebra solo il passato: accende il futuro.

«*il meglio del meglio, una sintesi apicale dei nostri vini della Prime Line. Se quei rossi sono come una famiglia, mi piace pensare di aver messo insieme tanti "figli" sino a rappresentarne uno che esalta in sé tutte le loro differenti qualità*». Un vino che, frutto di una scelta ispirata dalle migliori uve, «*rimanda una complessità, un'unione e una pienezza uniche nel loro genere*».

Every bottle we create tells who we are. After a hundred years of dreams, challenges and visions, we have enclosed our identity in a sip. The 100-year Wine does not just celebrate the past: it lights up the future.

«the best of the best, an apical synthesis of our Prime Line wines. While these reds are like a family, I like to think that I have selected the best of each "child", enhancing their individual qualities in a single creation that gathers and sublimates them all». *A wine that is the result of a choice inspired by the best grapes and that* «conveys a complexity, a union and a fullness unique in their kind».

Cabernet Sauvignon
Corvina, Corvinone
Merlot e Pinot Nero

COLORE
Rosso rubino con riflessi violacei all'unghia

COLOR
Ruby red with violet reflections on the rim.

PROFUMO
Esplosione di frutta rossa, mora, liquirizia, cuoio, amarene, pepe nero, spezie, cannella e chiodi di garofano.

AROMA
An explosion of red fruits, blackberry, liquorice, leather, sour cherry, black pepper, spices, cinnamon, and cloves.

GUSTO
Entra morbido, vellutato, piccante, salato. Elegantemente lungo al palato. Vinoso con tannino molto fine che si esprime ai lati del palato.

TASTE
Opens soft, velvety, spicy, and savory. Elegantly long on the palate. Vinous, with very fine tannins that express themselves along the sides of the mouth.

VENDEMMIA
Manuale, da uve appassite dalle nostre vigne vecchie di Corvina, Corvinone, Merlot, Pinot Nero e Cabernet Sauvignon.

HARVEST
The grapes from our old vines of Corvina, Corvinone, Merlot, Pinot Nero e Cabernet Sauvignon are harvested by hand.

SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO
Argilloso, calcareo, sassoso
Pergola corta veronese e Guyot

SOIL, PRUNING SYSTEM
Clayey, calcareous, stony
Pergola corta veronese and Guyot

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Il vino affina separatamente in botti di rovere per un lungo periodo di minimo 36-48 mesi.

WINEMAKING TECHNIQUE
The wine ages separately in oak barrels for a long period of at least 36-48 months.

ALCOL
17 % by vol.

ALCOHOL CONTENT
17 % by vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
16 - 18 °C

SERVING TEMPERATURE
16 - 18 °C

FORMATO BOTTIGLIE
750 ml

FORMATS AVAILABLE
750 m

GASTRONOMIA
Carni rosse, selvaggina da pelo e da piuma, formaggi stagionati. Ottimo anche da solo a fine pasto da degustare con un calice ballon.

FOOD & WINE PAIRING
Red meats, mature cheeses.Also excellent on its own at the end of a meal, to be enjoyed with a balloon glass.

MUSICA
Classica

MUSIC PAIRING
Classic

www.fasoligino.com