

CALLE Merlot Veronese IGT

Nato negli anni Novanta dalle barbatelle del più antico Orgno, è il primo vigneto su cui i fratelli Fasoli hanno sperimentato le pratiche di agricoltura biodinamica, curandone la vitalità fin dalla preparazione del terreno. Prende il nome da una splendida e tranquilla località collinare, la Calle, al confine con Illasi.

The Calle vineyard was created in the 1990s from cuttings from the vines in the Orgno vineyard. It was the first vineyard the Fasoli brothers used to for biodynamic farming. It takes its name from a beautiful, peaceful hamlet, Calle, perched on the hills close to the borders of the village of Illasi.



COLORE

Rosso rubino intenso.

COLOR

Intense ruby red.



PROFUMO

Frutta rossa matura, sentori di cuoio, tartufo e liquirizia.

AROMA

Ripe red fruits and hints of leather, truffles and liquorice.



GUSTO

Piacevolmente vellutato, di grande corpo e struttura. Merlot ricco ma equilibrato, avvolgente e vigoroso.

TASTE

This wine is full-bodied and rich with great balance. A warm and vigorous Merlot.



Merlot 100%



VENDEMMIA

Vendemmia manuale nei primi 15 giorni di Settembre.

HARVEST

The grapes are harvested by hand in the first fortnight of September.



SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO e RESA/HA

Calcareo, pianeggiante. Pergola e Guyot 50 quintali per ettaro.

SOIL, PRUNING SYSTEM and YIELD

Limestone soils on vineyards located on the valley floor. Pergola and Guyot 50 tonnes per hectare.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve sono appese su reti per un appassimento di 80 giorni. La fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata. L'affinamento prosegue in barrique di rovere francese per un periodo minimo di 24 mesi.

WINEMAKING TECHNIQUE

The grapes are hung by hand to dry on nets for 80 days following the local tradition of appassimento. The grapes are fermented in stainless steel tanks at controlled temperatures. The wine is left to fine in French oak barrels for at least 24 months.



ALCOL

16.5 % by vol.

ALCOHOL CONTENT

16.5 % by vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

13 - 14 °C

SERVING TEMPERATURE

13 - 14 °C



FORMATO BOTTIGLIE

750 ml, 1.5l, 3.0l

FORMATS AVAILABLE

750 ml, 1.5l, 3.0l



GASTRONOMIA

Calle si abbina egregiamente ai piatti tipici dell'autunno e dell'inverno come formaggi stagionati, piatti a base di carne e selvaggina e salumi tradizionali.

FOOD & WINE PAIRING

Calle is perfect with grilled or braised meats. Its softness also makes it perfect with rich and succulent dishes such as pasta dishes with ragout and rich sauces.



MUSICA

New Wave

MUSIC PAIRING

New Wave



PREMI / AWARDS



ANNATA VINTAGE	PREMIO AWARD	PUNTEGGIO SCORE
2018	JAMES SUCKLING GUIDA BIO	93/100 5/5
2017	LUCA MARONI	96/99
2016	JAMES SUCKLING VINETIA LUCA MARONI	92/100 4/4 94/99
2015	JAMES SUCKLING VERONELLI BIBENDA VINETIA MONDIAL DU MERLOT GUIDA BIO LUCA MARONI	92/100 3/3 4/5 3/4 ORO / GOLD 5/5 96/99 3° Best wine of Italy
2013	LUCA MARONI VINETIA SELEZIONE DEL SINDACO	94/99 3/4 ORO / GOLD

ANNATA VINTAGE	PREMIO AWARD	PUNTEGGIO SCORE
2010	LUCA MARONI VERONELLI	88/99 2/3
2008	DECANTER LUCA MARONI VERONELLI THE DRINK BUSINESS “Global Merlot Master”	BRONZO / BRONZE 90/99 2/3 ARGENTO / SILVER
2007	LUCA MARONI	90/99
2006	GAMBERO ROSSO	2/3
2004	MUNDUS VINI BIOFACH	ORO / GOLD
2003	MUNDUS VINI BIOFACH	ORO / GOLD