

Dolso Rosso Veneto Passito IGT

Dolso, che in dialetto veronese significa dolce è un vino ad edizione limitata. La sua produzione dipenderà dalla bontà dell'annata.

Dolso which in the Veronese dialect means sweet, is a limited-edition wine. Its production depends entirely on the excellence of the harvest.



Corvina e Corvinone



COLORE
Rosso vivo



PROFUMO
Spezie, chiodi di garofano, cannella, pepe nero, frutta rossa, cuoio nuovo.



GUSTO
Entra pieno, caldo, morbido e dolce. Lo sostiene un ottimo tannino, anche piccante. Di grande equilibrio perchè la dolcezza è sostenuta dalla parte tannica, salata. Buona acidità. Persistente ed elegante nel finale.



VENDEMMIA
Fine Settembre, inizio Ottobre. Selezione delle uve più esposte al sole.
100 quintali/ha



SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO
Guyot
Suolo collinare calcareo, scaglie e piccola % di limo. Molto drenante.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Fermenta in vasche d'acciaio a temperatura controllata per 10/15 giorni. Nella fase di piena fermentazione, quando è ancora presene una buona quantità di zucchero, viene travasato più volte e raffreddato per bloccare la fermentazione. Affina in barriques di rovere francese per 9 anni.



ALCOL
15 % by vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
16 - 18 °C



FORMATO BOTTIGLIE
50 ml



GASTRONOMIA
Tipico vino da dessert. Si sposa bene con la pasticceria secca come sbrisolona, zaletti, cantucci. Si può anche abbinare a formaggi stagionati e qualche erborinato. Perfetto con il cioccolato fondente. Da bere in buona compagnia.



MUSICA
Dark Blues

COLOR
Bright red.

AROMA
Spices, cloves, cinnamon, black pepper, red fruits, and new leather.

TASTE
Full-bodied, warm, smooth, and sweet. Supported by excellent, slightly spicy tannins. Well-balanced, as the sweetness is counterbalanced by a tannic and slightly salty note.

HARVEST
Late September to early October.
Yield: 100 quintals per hectare.

SOIL, PRUNING SYSTEM
Guyot
Soil: Hilly, calcareous with flakes and a small percentage of silt. Highly draining.

WINEMAKING TECHNIQUE
Fermentation takes place in stainless steel tanks at controlled temperature for 10–15 days. During fermentation, when a good amount of sugar is still present, the wine is racked several times and cooled to stop fermentation. Aged for 9 years in French oak barriques.

ALCOHOL CONTENT
15 % by vol.

SERVING TEMPERATURE
16 - 18 °C

FORMATS AVAILABLE
50 ml

FOOD & WINE PAIRING
A classic dessert wine. Pairs beautifully with dry pastries such as sbrisolona, zaletti, or cantucci, aged and blue cheeses and dark chocolate. Best enjoyed in good company.

MUSIC PAIRING
Dark Blues

www.fasoligino.com

