

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	JAMES SUCKLING LUCA MARONI GUIDA BIO	93/100 96/99 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