CORTE DEL POZZO
Ripasso della Valpolicella 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 obbietivo 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.

GOOSE APPROVED GOOSE APPROVED

Corvina
Corvinone
Rondinella

COLORE
Rosso rubino è vivo, intenso.

PROFUMO
Ciliegia sotto spirito, con note di frutta di sottobosco e una leggera eco vanigliata.

GUSTO
Morbido e vellutato al palato, con richiami di frutta rossa. Ha un'ottima struttura e un retrogusto persistente.

VENDEMMIA
Raccolta manuale a fine Settembre e inizio Ottobre per circa 20-25 giorni.

SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO e RESA/HA
Collina, nella zona del Valpolicella, con terreno argilloso e calcareo.
Pergola corta veronese.
100 quintali per ettaro.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
A fine Febbraio il vino viene fatto rifermentare a contatto con le vinaccedell' Amarone per circa 15 giorni. Durante questa fermentazione aggiungiamo uve appassite per dare più corpo e complessità al vino. Il vino affina in botti di rovere per circa 16-24 mesi. Dopo l'imbottigliamento, il vino subirà un ulteriore affinamento in bottiglia per altri 6 mesi.

ALCOL
14.5 % by vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
15 - 18 °C

FORMATO BOTTIGLIE
750 ml, 1.5l

GASTRONOMIA
Si accompagna bene a carni rosse alla brace, arrosti, selvaggina da piuma e formaggi stagionati.

MUSICA
Acid Jazz

COLOR
Vibrant and intense ruby red.

AROMA
Cherries preserved in alcohol with notes of fruits of the forest and light hints of vanilla.

TASTE
The wine is soft and velvety on the palate with flavours of red fruits. It has excellent body with a long finish.

HARVEST
Grapes are harvested by hand at the end of September and the beginning of October.

SOIL, PRUNING SYSTEM and YIELD
Clayey and chalky soils in hillside vineyards located in the Valpolicella appellation.
Pergola corta veronese.
10 tonnes per hectare

WINEMAKING TECHNIQUE
After a first fermentation, towards the end of February, the wine is left to re-ferment on the grape skins used to make Amarone for about 15 days. During this fermentation we also add dried grapes to give more body and complexity to the wine. The wine is left to mature in oak casks for 16-24 months. After bottling, the wine is left to settle for 6 months.

ALCOHOL CONTENT
14.5 % by vol.

SERVING TEMPERATURE
15 - 18 °C

FORMATS AVAILABLE
750 ml, 1.5l

FOOD & WINE PAIRING
This wine pairs excellently with grilled red meats, roasted meats, game and mature cheeses.

MUSIC PAIRING
Acid Jazz

www.fasoligino.com

PREMI / AWARDS

ANNATA *VINTAGE*	PREMIO *AWARD*	PUNTEGGIO *SCORE*
2022	JAMES SUCKLIG	91/100
2021	VINETIA LUCA MARONI GUIDA AI VINI DI VERONA	3/4 95/99 Top 100
2019	WINE ENTHUSIAST	94/100
2017	JAMES SUCKLING	91/100
2015	VINI BUONI D' ITALIA WINE ENTHUSIAST	3/4 88/100
2012	VERONELLI	2/3
2006	LUCA MARONI VERONELLI DUEMILAVINI	84/99 2/3 3/4