# CORTE DEL POZZO
## Garganega Spumante IGT

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.

*Der Name „Corte del Pozzo“ steht für die enge Verbindung zu den Menschen der Region, die bereits Anfang des 20. Jahrhunderts Wasser aus unserem Brunnen schöpften.*

*Die Erinnerung an die Hoftiere ist ein wertvoller Teil unserer bäuerlichen Geschichte. Besonders eine Schar schnatternder Gänse streifte einst ungestört durch Hof und Weinberge. Die Darstellung der Gans im Zweireiher mit Krawatte symbolisiert die Entwicklung unseres biologischen Weins, der über die Jahre hinweg an Raffinesse und Eleganz gewonnen hat. Das Knopflochblümchen ist eine Phacelia tanacetifolia, eine der Blumen, die wir nach der biodynamischen Methode der Gründüngung in den Weinbergen aussäen.*

*Das Siegel „Goose Approved“ steht für unsere Werte in Bezug auf ökologische Nachhaltigkeit und Respekt gegenüber dem Terroir. Unser Ziel ist eine regenerative Landwirtschaft – über Bio hinaus.*

Garganega 100%

COLORE
Giallo paglierino.

PROFUMO
floreale è accompagnato da un finale di mandorla amara e frutta secca.

GUSTO
Perlage lungo, fine e persistente che esalta la freschezza sviluppata al palato con note finali aromatiche e saline.

VENDEMMIA
Vendemmia manuale entro la prima settimana di Settembre.

SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO e RESA/HA
Limoso-sabbioso.
Pergola corta veronese, Guyot.
120 quintali per ettaro.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Dopo la diraspatura l’uva subisce una pressatura soffice ed il mosto viene fermentato in vasche d’acciaio ad una temperatura controllata di 12°-15°C per 10-12 giorni. La raccolta anticipata permette di ottenere un mosto con un’acidità ideale atta a conservare l’elevata freschezza necessaria durante la seconda fase di fermentazione che avviene in autoclave per una durata di circa 3-4 mesi.

ALCOL
12.5 % by vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8 °C

FORMATO BOTTIGLIE
750 ml

GASTRONOMIA
Ideale come aperitivo e come base per cocktail freschi ed estivi, è l’ideale abbinamento per tartine salate e buffet di antipasti misti leggeri. Piacevole e fresco anche lontano dai pasti, è ottimo per esaltare portate delicate e semplici, ma anche fritture di pesce.

MUSICA
Electronic

*FARBE*
*Helles Strohgelb*

*DUFT*
*Blumig mit Noten von Bittermandel und Trockenfrüchten*

*GESCHMACK*
*Langanhaltende, feine und beständige Perlage, die die Frische am Gaumen betont. Aromatischer und leicht salziger Nachklang*

*LESE*
*Manuelle Lese innerhalb der ersten Septemberwoche*

*BODEN, ERZIEHUNGSSYSTEM UND ERTRAG/HA*
*Lehmig-sandiger Boden*
*Erziehungssystem: Veroneser Pergola kurz, Guyot*
*Ertrag: 120 Doppelzentner pro Hektar*

*VINIFIKATION UND AUSBAU*
*Nach dem Abbeeren erfolgt eine sanfte Pressung. Der Most fermentiert 10–12 Tage in Edelstahltanks bei 12–15 °C. Die frühe Lese bewahrt die nötige Säure für die zweite Gärung, die 3–4 Monate in Autoklaven dauert.*

*ALKOHOLGEHALT*
*12.5 % by vol.*

*SERVIERTEMPERATUR*
*8 °C*

*FLASCHENGRÖSSEN*
*750 ml*

*GASTRONOMIE*
*Ideal als Aperitif und Basis für frische Sommer-Cocktails. Perfekt zu salzigen Häppchen, leichten Vorspeisenbuffets, aber auch zu Fischgerichten, insbesondere frittiertem Fisch. Auch außerhalb der Mahlzeiten angenehm und erfrischend.*

*MUSIK*
*Electronic*

www.fasoligino.com