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.

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

Die Erinnerung an die Hoftiere ist ein wichtiger Bestandteil unserer landwirtschaftlichen Geschichte. Besonders eine schnatternde Schar Gänse bewegte sich früher ungestört durch den Hof und die Weinberge. Die Darstellung der Gans im Zweireiher mit Krawatte symbolisiert die Entwicklung unseres biologischen Weins, der im Laufe der Jahre die angestrebte Raffinesse und Eleganz erreicht hat. Die Ansteckblume ist eine Phacelia tanacetifolia, eine der Blumen, die wir nach der biodynamischen Methode der Gründüngung in unseren Weinbergen pflanzen.

Das „Goose Approved“-Logo steht für unsere Werte im Sinne ökologischer Nachhaltigkeit und Respekt für das Terroir. Unser Ziel ist eine regenerative Landwirtschaft – über den biologischen Anbau hinaus.

Corvina
Corvinone
Rondinella

COLORE
Rosso rubino è vivo, intenso.

FARBE
Lebhaftes, intensives Rubinrot

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

DUFT
Kirschen in Alkohol mit Noten von Waldfrüchten und einem leichten Hauch Vanille

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

GESCHMACK
Weich und samtig am Gaumen mit Anklängen an rote Früchte. Hervorragende Struktur und ein anhaltender Nachgeschmack.

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

LESE
Manuelle Lese Ende September bis Anfang Oktober, über ca. 20–25 Tage hinweg

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

BODEN, ERZIEHUNGSSYSTEM UND ERTRAG/HA
Ton- und kalkhaltige Böden in den Hügeln der Valpolicella-Zone
Erziehungssystem: Veroneser Pergola (kurz)
Ertrag: 100 Doppelzentner pro Hektar

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.

VINIFIKATION UND AUSBAU
Ende Februar erfolgt eine zweite Gärung auf den Trestern des Amarone für ca. 15 Tage. Während dieser Gärung werden getrocknete Trauben hinzugefügt, um dem Wein mehr Körper und Komplexität zu verleihen. Der Wein reift 16–24 Monate in Eichenfässern. Nach der Abfüllung erfolgt eine weitere Flaschenreifung von 6 Monaten.

ALCOL
14.5 % by vol.

ALKOHOLGEHALT
14.5 % by vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
15 - 18 °C

SERVIERTEMPERATUR
15 - 18 °C

FORMATO BOTTIGLIE
750 ml, 1.5l

FLASCHENGRÖSSEN
750 ml, 1.5l

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

GASTRONOMIE
Passt hervorragend zu gegrilltem roten Fleisch, Braten, Wildgeflügel und gereiften Käsesorten.

MUSICA
Acid Jazz

MUSIK
Acid Jazz

www.fasoligino.com

PREMI / AUSZEICHNUNGEN

ANNATA *Jahrgang*	PREMIO *Auszeichnung*	PUNTEGGIO *Bewertung*
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