

FASOLI GINO

vini dal 1925



23⁷⁵\$

CARTON
DE 6 /
142⁵⁵



FASOLI GINO – Corte del pozzo – GARGANEGA SPUMANTE ITALIE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
IP15065085

PAYS
Italie

FORMAT
750

TYPE DE PRODUIT
Vin Bio, Mousseux

CÉPAGE
Garganega

ALCOOL
12.5

DISTRIBUTION
Importations Privées

VIGNOLE

TYPE DE SOL
Sols calcaires et sablonneux.

CARACTÉRISTIQUE
Mousseux biologique

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –
Vendanges manuelles pendant la première semaine de Septembre.

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –
Une fois les raisins égrappés, ceux-ci sont pressés doucement et le moût est laissé pour fermentation en cuve d'inox à température contrôlée pour 10 à 12 jours. Le plus tôt la récolte des raisins est faite, le plus d'acidité ils contiennent, ce qui préserve la fraîcheur du mousseux durant la deuxième phase de fermentation.

DÉGUSTATION

VISUEL
Couleur jaune paille.

OLFACTIF
Arômes de fleurs avec notes d'amandes amères et fruits séchés.

GUSTATIF
En bouche, le mousseux est persistant, avec un perlage fin et une finale rafraîchissante.

ACCOMPAGNEMENT
Parfait pour un apéritif tout en fraîcheur, ou pour accompagner des bouchées en cocktail dînatoire. Plaisant et frais, il peut même être bu entre les repas, et fera la paire idéale avec des plats de poissons frais.

ACCOMPAGNE
Apéro, Poissons, Fruits de mer

AUTRES INFORMATIONS

TEMPÉRATURE DE SERVICE
Servir à 8°C

DESCRIPTION

