

# FASOLI GINO

vini dal 1925



19<sup>40</sup>\$



## FASOLI GINO – Borgoletto Soave – 2021 ITALIE

### SPÉCIFICATIONS

#### CODE SAQ

14954163

#### PAYS

Italie

#### FORMAT

750

#### MILLÉSIME

2021

#### APPELLATION

Soave

#### CÉPAGE

Garganega

#### ALCOOL

12.5

#### DISTRIBUTION

Produits SAQ

#### TYPE DE PRODUIT

Vin Blanc

### VIGNOBLE

#### LIEU, NOM

Vénétie, Italie

#### TYPE DE SOL

Sols limono-sablonneux.

#### ALTITUDE

100 mètres

#### CARACTÉRISTIQUE

Produit biologique

### TECHNIQUE DE PRODUCTION

#### RÉCOLTE –

Vendanges manuelles de septembre à la mi-octobre.

#### FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Pressurage doux en rafles, puis macération pelliculaire à froid pendant 10 à 15 heures, entre 6 et 8 degrés Celsius. La fermentation a lieu dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée pendant environ 10 jours.

### DÉGUSTATION

#### VISUEL

Le vin est d'une couleur jaune paille brillante.

#### OLFACTIF

Au nez, le bouquet est fruité et floral, avec des notes aromatiques et salines.

#### GUSTATIF

En bouche, les saveurs sont rondes et harmonieuses, avec un bon équilibre entre le côté plus gras et acide du vin. Très frais, avec un arrière-goût d'amande et légère amertume.

#### ACCOMPAGNEMENT

Accompagne à merveille les apéritifs, entrées et plats à base de poisson, soupes, et fromages.

#### ACCOMPAGNE

Apéro, Viandes Blanches, Poissons, Fruits de mer, Sushis, Fromages

### AUTRES INFORMATIONS

#### TEMPÉRATURE DE SERVICE

10°C