

# FASOLI GINO

vini dal 1925



34<sup>50</sup>\$

CARTON  
DE 6 /  
207<sup>00</sup>\$



## FASOLI GINO – Corte del pozzo – VALPOLICELLA RIPASSO DOC – 2018 ITALIE

### SPÉCIFICATIONS

**CODE SAQ**  
IP15064306

**PAYS**  
Italie

**FORMAT**  
750

**MILLÉSIME**  
2018

**APELLATION**  
Ripasso DOC

**CÉPAGE**  
Corvina, Corvinone et Rondinella

**ALCOOL**  
14.5

**DISTRIBUTION**  
Importations Privées

**TYPE DE PRODUIT**  
Vin Rouge

### VIGNOBLE

**TYPE DE SOL**  
Sols argilo-calcaires dans un vignoble en coteaux  
situé sur l'appellation Valpolicella.

**CARACTÉRISTIQUE**  
Vin certifié biologique

### TECHNIQUE DE PRODUCTION

#### FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Après une première fermentation, vers la fin du mois de février, le vin est laissé pour une refermentation sur les peaux de raisins utilisées pour faire l'Amarone, pendant environ 15 jours. Pendant cette fermentation, il y a ajout des raisins séchés pour donner plus de corps et de complexité au vin. Par la suite, le vin mûrit en fûts de chêne pendant 16 à 24 mois. Une fois le vin embouteillé, il repose 6 mois en bouteille avant d'être mis en vente sur le marché.

### DÉGUSTATION

**VISUEL**  
Le vin est d'une couleur rouge rubis vibrante.

**OLFACTIF**  
Au nez, des arômes de cerises préservées dans  
l'alcool avec des notes de fruits de forêt, et de  
vanille.

**GUSTATIF**  
En bouche, le vin est velouté, avec des notes de  
fruits rouges. Il offre beaucoup de corpulence ainsi  
qu'une longue finale.

**ACCOMPAGNEMENT**  
Excellent avec des viandes rouges grillées, rôties et  
des fromages vieilliss.

**ACCOMPAGNE**  
Viandes Rouges, Plats en sauce, Fromages

### AUTRES INFORMATIONS

**TEMPÉRATURE DE SERVICE**  
Entre 15-18°C