

FASOLI GINO

vini dal 1925



27⁴⁵\$

CARTON
DE 6 /
164⁷⁵



FASOLI GINO – Corte del pozzo – VALPOLICELLA – 2021 ITALIE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
IP15065106

PAYS
Italie

FORMAT
750

MILLÉSIME
2021

APELLATION
Valpolicella

CÉPAGE

Corvina, Corvinone et Rondinella

ALCOOL

14.5

DISTRIBUTION

Importations Privées

TYPE DE PRODUIT

Vin Rouge

VIGNOBLE

TYPE DE SOL

Sur les flancs des vallées du Val d'Ilasi où les sols sont majoritairement calcaires.

CARACTÉRISTIQUE

Vin biologique

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –

Vendanges récoltées à la fin du mois de septembre. Passage fréquents dans les vignes pour assurer une récolte de raisins mûres. Seulement les meilleurs raisins seront pressés.

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Une portion des raisins sont placés dans un séchoir pour 15 à 20 jours, pendant que les autres raisins sont foulés, quelques heures après leur récolte. Les raisins ayant été séchés sont fermentés séparément de ceux qui sont frais. Les raisins frais sont fermentés en cuves d'inox, alors que les séchés sont fermentés en barriques de fûts de chêne. Après 10 à 12 mois, les deux types de raisins sont assemblés. Le vin est ensuite embouteillé et mûre pour 5 à 6 mois.

DÉGUSTATION

VISUEL

Couleur rouge rubis.

OLFACTIF

Au nez, le vin offre des arômes de fruits rouges confiturés, de fruits rouges frais et d'épices.

GUSTATIF

En bouche, les tanins et l'acidité du vin se combinent avec des saveur de fruits mûres. Cela enrichi le vin avec une touche de douceur, de complexité, le tout parfaitement bien balancé.

ACCOMPAGNEMENT

Accompagne à merveille les plats de pâtes, de riz, spécialement les plats en sauce. Servi avec des plats de viandes grillées ou des fromages vieillis, ce vin sera l'accord idéal.

ACCOMPAGNE

Viandes Rouges, Pâtes, Fromages

AUTRES INFORMATIONS

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 15-18°C