

FASOLI GINO

vini dal 1925

ORGNO ROSSO VERONESE IGT MERLOT



SUOLO:

Calcareo, pianeggiante, sciolto, sassoso, misto argilla.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Pergola e Guyot.

UVE:

Merlot

RESA / HA:

50 quintali.

VENDEMMIA:

Vendemmia manuale nei primi quindici giorni di Settembre. Le uve vengono appese su reti per un appassimento di 80 giorni.

VINIFICAZIONE:

La fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata. L'affinamento prosegue in barrique di rovere francese per 36 mesi.

CARATTERISTICHE ORGNOLETTICHE:

Dal colore rosso rubino intenso, è un vino piacevolmente vellutato dalle note di frutta rossa matura, con leggeri sentori di cuoio, tartufo e liquirizia. Di grande corpo e struttura, è un Merlot ricco ma equilibrato, avvolgente e vigoroso.

FASOLI GINO

vini dal 1925

ORGNO ROSSO VERONESE IGT MERLOT

GASTRONOMIA:

Ideale con piatti strutturati a base di carni rosse, selvaggina da penna e da pelo e primi piatti con sughi importanti. Ottimale con formaggi stagionati. È splendido assaporato da solo a fine pasto accompagnato da un sigaro.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Se la bottiglia ha già qualche anno d'affinamento, consigliamo di portarla a temperatura ambiente mezza giornata prima del consumo, stapparla qualche ora prima e servire a 18°C dopo aver fatto decantare il vino.

TITOLO ALCOMETRICO VOL. EFFETTIVO:

17.5 % Vol.

STORIA DI ORGNO:

Il vitigno Merlot è stato impiantato nella vigna Orgno nel 1978. Il nostro desiderio era di verificare le potenzialità nel nostro territorio, tradizionalmente vocato ai vini bianchi, di una varietà di vitigno a uva rossa. I primi risultati ottenuti ci hanno entusiasmato: il Merlot si inseriva molto bene nella nostra zona. Abbiamo tuttavia atteso dieci anni, prima di presentarlo sul mercato, perché raggiungesse i livelli di qualità che perseguivamo.

FORMATO BOTTIGLIE:

0.75lt, 1.5lt, 3lt, 5lt, 9lt

POTENZIALE BEVIBILITA':

Orgno può maturare in cantina per 10 a 15 anni.

FASOLI GINO

vini dal 1925

ORGNO
ROSSO VERONESE IGT MERLOT

PREMI

- 1996** MERLOT IGT ORGNO '94 – 86/100 – OTTOMARZO
- 1998** MERLOT IGT ORGNO '96 – 88/100 – OTTOMARZO
- 1999** MERLOT IGT ORGNO '96 – 2° PREMIO – BIOFACH
- 2001** MERLOT IGT ORGNO '00 – 93/100 – OTTOMARZO
MERLOT IGT ORGNO '97 – 74/100 - LUCA MARONI
- 2002** MERLOT IGT ORGNO '98 – IL SOLE – VERONELLI
MERLOT IGT ORGNO '99 – 79/100 - LUCA MARONI
- 2003** MERLOT IGT ORGNO '00 – 83/100 - LUCA MARONI
- 2004** MERLOT IGT ORGNO '00 – 80/100 - LUCA MARONI
- 2006** MERLOT IGT ORGNO '03 – MEDAGLIA D'ARGENTO– BIOFACH
MERLOT IGT ORGNO '03 – 4/5 GRAPPOLI – DUEMILAVINI
MERLOT IGT ORGNO '03 – 16/20 – L'ESPRESSO
MERLOT IGT ORGNO '03 – 1/3 BICCHIERI – GAMBERO ROSSO
MERLOT IGT ORGNO '03 – 81/100 – LUCA MARONI
- 2008** MERLOT IGT ORGNO '05 – QUATTRO GRAPPOLI – DUEMILAVINI
MERLOT IGT ORGNO '05 – COMMENDED – INT. WINE CHALLENGE
MERLOT IGT ORGNO '05 – 83/100 – LUCA MARONI
- 2009** MERLOT IGT ORGNO '05 - DUE BOTTIGLIE – L'ESPRESSO

FASOLI GINO

vini dal 1925

ORGNO ROSSO VERONESE IGT MERLOT

PREMI

- 2010** MERLOT IGT ORGNO '05 - DUE BICCHIERI - GAMBERO ROSSO
MERLOT IGT ORGNO '05 - MEDAGLIA DI BRONZO - MILLESIME BIO
MERLOT IGT ORGNO '05 - 2/3 STARS - VERONELLI
MERLOT IGT ORGNO '06 - 82/100 - LUCA MARONI
MERLOT IGT ORGNO '09 - 82/100 - LUCA MARONI
- 2012** MERLOT IGT ORGNO '06 - 4/5 GRAPPOLI - DUEMILAVINI
- 2013** MERLOT IGT ORGNO '07 - 90/100 - LUCA MARONI
- 2015** MERLOT IGT ORGNO '08 - 86/100 - LUCA MARONI
- 2016** MERLOT IGT ORGNO '09 - 90/100 - LUCA MARONI
MERLOT IGT ORGNO '09 - 2/3 STELLE - VERONELLI
- 2017** MERLOT IGT ORGNO '09 - MEDAGLIA DI BRONZO- DECANTER
MERLOT IGT ORGNO '09 - MEDAGLIA D'ARGENTO - THE GLOBAL
MERLOT MASTER THE DRINK BUSINESS
- 2018** MERLOT IGT ORGNO '10 - MEDAGLIA D'ARGENTO - MUNDUS VINI
BIOFACH
MERLOT IGT ORGNO '10 - 92/100 - LUCA MARONI
- 2019** MERLOT IGT ORGNO '10 - 90/100 - JAMES SUCKLING
MERLOT IGT ORGNO '11 - 2/3 STELLE - VERONELLI
MERLOT IGT ORGNO '11 - 96/100 - LUCA MARONI