

FASOLI GINO

vini dal 1925

CABERNET SAUVIGNON IGT LA CORTE DEL POZZO



SUOLO:

Le colline della Val d'Ilasi dove i suoli sono prevalentemente calcarei.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Cordone speronato.

UVE:

100% Cabernet Sauvignon

RESA / HA:

120 quintali.

VENDEMMIA:

La vendemmia inizia quando le uve sono a perfetta maturazione a partire da metà Settembre con un'attenta selezione manuale dei migliori grappoli.

VINIFICAZIONE:

Le uve dopo essere state diraspate vengono delicatamente pigiate. La macerazione avviene in botti di acciaio per circa 8/10 giorni con frequenti rimontaggi per estrarre la maggior parte dei profumi e dei tannini che l'uva può donare. Dopo la svinatura il vino viene maturato in botti di rovere per 8 mesi.

FASOLI GINO

vini dal 1925

CABERNET SAUVIGNON IGT LA CORTE DEL POZZO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vino dal tipico colore rosso rubino. All'inizio con sentori vinosi, poi sviluppando le tipiche note erbacee, intense e persistenti. Secco, caldo, di grande struttura, piacevolmente tannico ed armonioso.

GASTRONOMIA:

Le qualità descritte si apprezzano al meglio accompagnando questo vino con arrosti, selvaggina, formaggi stagionati e piatti saporiti, ricchi di gusto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16 - 18 °C

TITOLO ALCOMETRICO VOL. EFFETTIVO:

13.5 % Vol.

FORMATO BOTTIGLIE:

0.75lt