

FASOLI GINO

vini dal 1925

## CREAMAN PAS DOSE' METODO CLASSICO



### **SUOLO:**

Argilloso

### **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**

Pergola veronese.

### **UVE:**

Garganega 100%

### **RESA / HA:**

90 quintali

### **VENDEMMIA:**

Raccolta delle uve a mano a fine Agosto, inizio Settembre. Si selezionano grappoli sotto chioma non esposti ai raggi solari così da ottenere mosti con acidità elevata ed una buona presenza acido malico. L'uva viene riposta in bins e pigiata in tempi brevissimi dalla raccolta.

### **VINIFICAZIONE:**

Dopo la diraspatura, le bucce rimangono a contatto con il mosto ad una temperatura di 6° per 10 /12 ore. Questo passaggio serve ad estrarre tutto il carattere della garganega dalla buccia. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox per 10-15 giorni a temperatura controllata di 16° C.

FASOLI GINO

vini dal 1925

## CREAMAN PAS DOSE' METODO CLASSICO

Segue quindi l'imbottigliamento per la seconda fermentazione in bottiglia. Il vino riposa sui propri lieviti per 60 mesi. Il remuage dura circa un mese, quindi si procede con la stappatura e la sboccatura. Durante la sboccatura al vino non viene fatta alcuna aggiunta.

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Il colore è giallo dorato, vivido e brillante. Vivacizzato da bollicine fini e persistenti. Al naso note spiccate di fiori di campo, crosta di pane e richiami agrumati, in particolare il bergamotto. Al palato rivela la sua grande morbidezza, alla quale si contrappone una verve freschissima e pronunciata mineralità. Conclude con un piacevole ritorno fruttato.

### **GASTRONOMIA:**

Perfetto come aperitivo, si sposa con antipasti freddi e crudità. Ideale a tutto pasto con portate di pesce, ma anche con primi piatti leggeri con sughi di verdure.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 °C

**TITOLO ALCOMETRICO VOL. EFFETTIVO:** 12.5 % Vol.

### **STORIA DI "CREAMAN":**

Una volta all'anno in Cantina Fasoli si tiene un panel d'assaggio in cui si discutono nuove idee e sperimentazioni. Il *Creaman Pas Dosè* nasce da una di queste chiacchierate. Questo vino è pensato per gli amanti dei vini di grande tipicità, dove l'intervento del produttore è volto a preservare le caratteristiche tipiche dell'uva, in questo caso la Garganega. Dopo i 60 mesi sui lieviti l'uva Garganega è in grado di preservare una freschezza sbalorditiva che Fasoli Gino ha deciso di non alterare o coprire con *liqueur* o zuccheri, mantenendo il vino nella sua purezza.

**FORMATO BOTTIGLIE:** 0.75lt , 1.5lt

**POTENZIALE BEVIBILITÀ:** *Creaman* può maturare in cantina per almeno 10 anni.

FASOLI GINO

vini dal 1925

CREAMAN PAS DOSE'  
METODO CLASSICO

**PREMI**

**2019** SPUMANTE PAS DOSE' "CREAMAN" '11 – 4/4 STELLE – VINI BUONI  
D'ITALIA  
SPUMANTE PAS DOSE' "CREAMAN" '11 – 3/4 ROSONI – VINETIA