

FASOLI GINO

vini dal 1925

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC



SUOLO:

Terreno medio, ghiaioso-sabbioso e pianeggiante.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot.

UVE:

Pinot Grigio.

RESA / HA:

120 quintali.

VENDEMMIA:

Vendemmia manuale nelle prime settimane di Settembre.

VINIFICAZIONE:

La vinificazione in bianco prevede la separazione tra bucce e raspo dal mosto, seguita da pressatura soffice. La fermentazione avviene a temperatura controllata per 15-20 giorni, con affinamento in acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Di color giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli, al naso presenta un fine bouquet di agrumi, con note di pesca e melone giallo. Si caratterizza per l'ottimo equilibrio tra acidità e corposità, che lo rende pieno, di corpo e piacevolmente fresco. Il finale è gradevolmente fruttato.

FASOLI GINO

vini dal 1925

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC

GASTRONOMIA:

Indicato per grigliate di pesce, pasta con condimenti leggeri come pesto o verdure, è perfetto con zuppe o carni bianche. Ideale anche come aperitivo, accompagnato da antipasti leggeri e tartine. La caratteristica semplicità di questo vino lo rende adatto ad ogni piatto estivo: si sposa in modo particolare con la dieta mediterranea.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8 °C

TITOLO ALCOMETRICO VOL. EFFETTIVO:

12.5 % Vol.

STORIA DEL PINOT GRIGIO:

Il Pinot Grigio nasce dal desiderio dei fratelli Fasoli di mettersi costantemente alla prova, anche con diverse tipologie di vini. Passione e grande esperienza consentono ad Amadio e Natalino di proporre un vino così duttile, fresco, adatto a tutti. Frutto dell'attenzione per ogni fase di lavorazione, il Pinot Grigio fa della sua semplicità la chiave della qualità.

FORMATO BOTTIGLIE:

0.75lt

POTENZIALE BEVIBILITA':

Il Pinot Grigio può essere tenuto in cantina fino a 2 anni dopo l'imbottigliamento.



FASOLI GINO

vini dal 1925

PINOT GRIGIO
DELLE VENEZIE DOC

PREMI

2018 PINOT GRIGIO “LA CORTE DEL POZZO” ’17 – MEDAGLIA D’ARGENTO –
MILLENIAL AWARDS