

FASOLI GINO

vini dal 1925

## SANDE ROSSO VERONESE IGT PINOT NERO



### **SUOLO:**

Argilloso, calcareo, leggermente in pendenza.

### **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**

Cordone speronato.

### **UVE:**

Pinot Nero

### **RESA / HA:**

50 quintali.

### **VENDEMMIA:**

Vendemmia manuale negli ultimi giorni di Agosto e nei primi giorni di Settembre. Le uve vengono disposte su speciali vassoi per l'appassimento.

### **VINIFICAZIONE:**

La fermentazione avviene in botti tronco-coniche di rovere con la follatura manuale delle uve per un tempo di circa 15 giorni. Dopo la svinatura il vino viene affinato in barrique per 36-48 mesi in base alla stagione.

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Dal colore rosso rubino intenso, al naso si percepiscono i profumi e gli aromi intensi tipici dell'uva appassita. Le note speziate si sposano armoniosamente con i sentori di frutta rossa matura. I tannini fini e persistenti equilibrano l'elevata alcolicità, regalando nel complesso un finale molto persistente.

FASOLI GINO

vini dal 1925

## SANDE ROSSO VERONESE IGT PINOT NERO

### **GASTRONOMIA:**

Ideale per accompagnare grandi piatti di carne come brasati o selvaggina oppure primi piatti con sughi importanti. Ottimo con formaggi stagionati. È un vino che conclude egregiamente un grande pasto accompagnato da un ottimo 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:**

16.5 % Vol.

### **STORIA DI "SANDE":**

Il Pinot Nero Sande nasce a fine anni '80. La bassa produttività dovuta al tipo di allevamento crea un'uva che a maturazione presenta una straordinaria concentrazione di zuccheri ed aromi. Il successivo appassimento concentra ulteriormente il pieno potenziale aromatico dei frutti creando così un vino unico nella propria categoria.

### **FORMATO BOTTIGLIE:**

0.75lt, 1.5lt,

### **POTENZIALE BEVIBILITA':**

Sande può maturare in cantina per 10 a 15 anni.

FASOLI GINO

vini dal 1925

## SANDE ROSSO VERONESE IGT PINOT NERO

### PREMI

- 1996** PINOT NERO IGT SANDE '94 – DIPLOMA 88/100 – OTTOMARZO
- 1999** PINOT NERO IGT SANDE '97 – DIPLOMA 89/100 – OTTOMARZO
- 2000** PINOT NERO IGT SANDE '98 – DIPLOMA – OTTOMARZO
- 2001** PINOT NERO IGT SANDE '97 – 1° PREMIO – BIOFACH  
PINOT NERO IGT SANDE '99 – DIPLOMA - 86/100 – OTTOMARZO
- 2011** PINOT NERO IGT SANDE '05 – UN BICCHIERE – GAMBERO ROSSO  
PINOT NERO IGT SANDE '05 – MIGLIOR VINO – 89/100 – LUCA  
MARONI  
PINOT NERO IGT SANDE '05 – DUE STELLE – 87/100 – VERONELLI  
PINOT NERO IGT SANDE '05 – TRE GRAPPOLI – DUEMILAVINI
- 2012** PINOT NERO IGT SANDE '05 – 2/3 STELLE - VERONELLI
- 2015** PINOT NERO IGT SANDE '05 – 2/3 STELLE - VERONELLI
- 2016** PINOT NERO IGT SANDE '08 – 2/3 STELLE - VERONELLI
- 2017** PINOT NERO IGT SANDE '11 – 96/99 - 3° MIGLIOR VINO ROSSO  
D' ITALIA – LUCA MARONI  
PINOT NERO IGT SANDE '11 – 2/3 STELLE – VERONELLI
- 2019** PINOT NERO IGT SANDE '12 – MEDAGLIA ARGENTO – MUNDUS VIBI  
BIOFACH