

FASOLI GINO

vini dal 1925

LUGANA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Il Lugana Fasoli Gino è ottenuto da uve Turbiana. Una tipologia d'uva dalle caratteristiche uniche, coltivata su un terreno dalla particolare composizione argillosa, prevalentemente calcarea e ricco di sali minerali.

L'eccezionale clima temperato del Lago di Garda è in grado di regalare quella tipica freschezza floreale a questo vino unico nel suo genere.

DESCRIZIONE SENSORIALE

Colore: Giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli.

Profumo: delicate note floreali e fragranti aromi di frutta esotica, agrumi e mandorle amare.

Gusto: Al palato è sapido, fresco, pieno con un'ottima presenza di acidità ed una struttura equilibrata. Chiude con grande eleganza e lunga persistenza.



UVE e VENDEMMIA

Turbiana (Trebiano di Lugana) 100%.
Vendemmia manuale nella seconda metà di Settembre.



SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO e RESA/HA

Argilloso, calcareo, ricco di minerali.
Guyot.
125 quintali per ettaro.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La pigiatura è delicata e soffice a grappolo intero. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. L'affinamento in bottiglia sprigiona la mineralità, tipica del suolo di coltivazione delle uve Trebbiano di Lugana.



ALCOL

13.5% by vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C



FORMATO BOTTIGLIE

750 ml



GASTRONOMIA

Vino perfetto in abbinamento a formaggi poco stagionati, piatti di pesce, in particolare di lago. Ottimo per aperitivi, antipasti, e primi leggeri.



MUSICA

Disco



www.fasoligino.com





vini dal 1925

LUGANA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

 PREMI

ANNATA	PREMIO	PUNTEGGIO
2015	MUNDUS VINI BIOFACH	MEDAGLIA D'ORO

www.fasoligino.com

