

CORTE DEL POZZO

Valpolicella DOC

Il nome "Corte del Pozzo" esprime il legame con gli abitanti della zona che attingevano acqua dal nostro pozzo già dai primi anni del '900.

Il ricordo degli animali da fattoria è molto caro alla nostra storia di agricoltori. In particolare, un numeroso gruppo di questi pennuti starnazzanti, soleva scorrazzare indisturbato nella corte e tra i vigneti. La rappresentazione dell'oca in completo giacca doppio petto e cravatta, vuole simboleggiare l'evoluzione del nostro vino biologico, che negli anni ha raggiunto la raffinatezza e l'eleganza da sempre ricercate. Il fiore all'occhiello è la Phacelia tanacetifolia, uno dei fiori che piantiamo nelle vigne seguendo il metodo biodinamico del sovescio.

Infine il logo "Goose Approved" esprime gli ideali di sostenibilità ambientale e rispetto del territorio. Il nostro obiettivo è un'agricoltura rigenerativa, oltre il biologico.

The name "Corte del Pozzo" expresses the link with the inhabitants of the area who drew water from our well back in the 1900s.

The memory of farm animals is very dear to our farming history. In particular, a large group of these squawking birds, used to run around undisturbed in the courtyard and among the vineyards. The representation of the goose in a double-breasted jacket and tie is meant to symbolize the evolution of our organic wine, which over the years has reached the refinement and elegance it has always sought. The buttonhole flower is a Phacelia tanacetifolia, one of the flowers that we plant in the vineyards following the biodynamic method of green manure.

Finally, the "Goose Approved" logo expresses the ideals of environmental sustainability and respect for the terroir. Our goal is regenerative agriculture, beyond organic.



Corvina
Corvinone
Rondinella



COLORE

Rosso rubino è vivo, compatto.



PROFUMO

Frutta rossa e confettura di piccoli frutti rossi, con un'eco speziata.



GUSTO

L'armonia fra la corposità di tannini e l'acidità si unisce al sapore della frutta matura, aggiungendo un tocco di morbidezza finale. Al gusto si presenta asciutto, vellutato, di buona struttura, armonico.



VENDEMMIA

La vendemmia inizia a fine Settembre e prevede più passaggi con cernita delle uve: solo le migliori vengono destinate alla pigiatura.



SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO e RESA/HA

Collina della Val d'Illasi dove il suoli sono di prevalenza calcarei.
Pergola corta veronese.
120 quintali per ettaro.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Parte delle uve viene posta in casse per un leggero appassimento di 15-20 giorni. Una parte viene pigiata subito dopo la raccolta. Le fermentazioni avvengono separatamente: l'uva non appassita viene fatta fermentare in vasche d'acciaio, mentre quelle appassite in botti di legno. Dopo 10-12 mesi, si procede con la messa in bottiglia del vino dove rimarrà ad affinare per 5-6 mesi.



ALCOL

13 % by vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

15 - 18 °C



FORMATO BOTTIGLIE

750 ml



GASTRONOMIA

Primi piatti saporiti con sughi a base di selvaggina e/o funghi, carni rosse alla brace e qualche formaggio di media stagionatura.



MUSICA

Jazz

COLOR

Vibrant ruby red.

AROMA

Red fruit jam and fresh red fruits with hints of spices and pepper.

TASTE

The tannins and acidity combine with the flavours of ripe fruit. This enriches the wines with a final touch of softness. On the palate, the wine is dry, smooth, well-bodied and balanced.

HARVEST

Harvest begins in late September. We pass through the vineyards several times to ensure grapes are harvested only when they are mature. Only the best grapes will be pressed.

SOIL, PRUNING SYSTEM and YIELD

On the valleys sides of the Val d'Illasi where the soils are mainly limestone.
Pergola corta veronese.
12 tonnes per hectare

WINEMAKING TECHNIQUE

A portion of the grapes are placed in crates to be dried for 15-20 days, whilst others are crushed a few hours after being picked. The grapes that have been dried are fermented separately from those that were pressed fresh. The fresh grapes are fermented in stainless steel vats. The dried ones are left to ferment in wooden barrels. After 10-12 months the wine is then bottled and left to mature for 5-6 months.

ALCOHOL CONTENT

13 % by vol.

SERVING TEMPERATURE

15 - 18 °C

FORMATS AVAILABLE

750 ml

FOOD & WINE PAIRING

Pasta and rice dishes especially with sauces of game or mushrooms, grilled red meats and medium mature cheeses.

MUSIC PAIRING

Jazz

www.fasoligino.com



PREMI / AWARDS



ANNATA VINTAGE	PREMIO AWARD	PUNTEGGIO SCORE
2020	FALSTAFF	89/100
2019	JAMES SUCKLING	91/100
2018	DECANTER BERLIN WINE TROPHY Concours Mondial BRUXELLES	BRONZO / BRONZE ARGENTO / SILVER ARGENTO / SILVER
2017	VINETIA	3/4
2016	WINE ENTHUSIAST MILLENNIAL AWARDS	89/100 ORO / GOLD