

CALLE Merlot Veronese IGT

Nato negli anni Novanta dalle barbatelle del più antico Orgno, è il primo vigneto su cui i fratelli Fasoli hanno sperimentato le pratiche di agricoltura biodinamica, curandone la vitalità fin dalla preparazione del terreno. Prende il nome da una splendida e tranquilla località collinare, la Calle, al confine con Illasi.

The Calle vineyard was created in the 1990s from cuttings from the vines in the Orgno vineyard. It was the first vineyard the Fasoli brothers used to for biodynamic farming. It takes its name from a beautiful, peaceful hamlet, Calle, perched on the hills close to the borders of the village of Illasi.



COLORE
Rosso rubino intenso.

COLOR
Intense ruby red.



PROFUMO
Frutta rossa matura, sentori di cuoio, tartufo e liquirizia.

AROMA
Ripe red fruits and hints of leather, truffles and liquorice.



GUSTO
Piacevolmente vellutato, di grande corpo e struttura. Merlot ricco ma equilibrato, avvolgente e vigoroso.

TASTE
This wine is full-bodied and rich with great balance. A warm and vigorous Merlot.



Merlot 100%



VENDEMMIA
Vendemmia manuale nei primi 15 giorni di Settembre.



SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO e RESA/HA
Calcareo, pianeggiante. Pergola e Guyot 50 quintali per ettaro.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Le uve sono appese su reti per un appassimento di 80 giorni. La fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata. L'affinamento prosegue in barrique di rovere francese per un periodo minimo di 24 mesi.



ALCOL
16.5 % by vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
13 - 14 °C



FORMATO BOTTIGLIE
750 ml, 1.5l, 3.0l



GASTRONOMIA
Calle si abbina egregiamente ai piatti tipici dell'autunno e dell'inverno come formaggi stagionati, piatti a base di carne e selvaggina e salumi tradizionali.



MUSICA
New Wave

HARVEST
The grapes are harvested by hand in the first fortnight of September.

SOIL, PRUNING SYSTEM and YIELD
Limestone soils on vineyards located on the valley floor. Pergola and Guyot 50 tonnes per hectare.

WINEMAKING TECHNIQUE
The grapes are hung by hand to dry on nets for 80 days following the local tradition of appassimento. The grapes are fermented in stainless steel tanks at controlled temperatures. The wine is left to fine in French oak barrels for at least 24 months.

ALCOHOL CONTENT
16.5 % by vol.

SERVING TEMPERATURE
13 - 14 °C

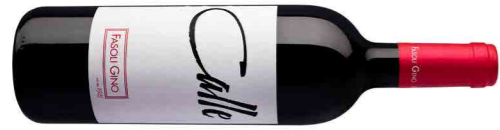
FORMATS AVAILABLE
750 ml, 1.5l, 3.0l

FOOD & WINE PAIRING
Calle is perfect with grilled or braised meats. Its softness also makes it perfect with rich and succulent dishes such as pasta dishes with ragout and rich sauces.

MUSIC PAIRING
New Wave



PREMI / AWARDS



ANNATA VINTAGE	PREMIO AWARD	PUNTEGGIO SCORE
2016	JAMES SUCKLING VINETIA LUCA MARONI	92/100 4/4 94/99
2015	JAMES SUCKLING VERONELLI BIBENDA VINETIA MONDIAL DU MERLOT GUIDA BIO LUCA MARONI	92/100 3/3 4/5 3/4 ORO / GOLD 5/5 96/99 3° Best wine of Italy
2013	LUCA MARONI VINETIA SELEZIONE DEL SINDACO	94/99 3/4 ORO / GOLD
2010	LUCA MARONI VERONELLI	88/99 2/3
2006	GAMBERO ROSSO	2/3
2004	MUNDUS VINI BIOFACH	ORO / GOLD
2003	MUNDUS VINI BIOFACH	ORO / GOLD