



ACQUISTATO IL

"La Corte del Pozzo" Valpolicella DOC

2022

Il buon Valpolicella di una volta



Svinando

Questo Valpolicella DOC La Corte del Pozzo di Fasoli Gino nasce dal classico taglio di uve tipiche della regione, in particolare Corvina e Rondinella. I vigneti sono situati nella splendida Val d'Illasi, tutti di proprietà di storici conferitori dell'azienda, le stesse famiglie che collaborano con Fasoli da oltre 30 anni. Parte delle uve vengono lasciate appassire leggermente prima della vinificazione per dare maggior carattere al vino finito. Il colore è rosso rubino vivo e compatto. Vino vivace ed energico allo stesso tempo, è un rosso capace di invecchiare in cantina acquisendo una sempre maggiore maturità. Dotato di un naturale equilibrio tra tutte le sue componenti, è perfetto in mille occasioni diverse. Al naso richiama note di frutta rossa e confettura di piccoli frutti rossi, con giusto una punta di vaniglia. In bocca è asciutto, vellutato, di buona struttura, ma soprattutto estremamente armonico.

Un ambiente sano da sempre buoni frutti. Si basano su questa semplice convinzione molte delle scelte operate negli anni da Fasoli Gino, impresa rigorosamente familiare, con solide radici affondate nel fertile territorio veronese. Producono vino dal 1925. Nel 1984 hanno portato a termine la loro conversione al regime biologico che poi, nel 2006, li ha portati a sposare i rigidi principi della viticoltura biodinamica. Del resto l'impegno dei responsabili dell'azienda non è diminuito con il passare degli anni. Potendo contare su basi solide costituite da antichi saperi, abbracciano, con entusiasmo, tutte le tecniche moderne d'agricoltura che aiutino a far rivivere il passato. "Il nostro presente non è che il passato di altri. E ciò che oggi siamo è inscindibilmente legato a chi ci ha preceduto".

La Vigna

Terreno Collina della Val d'Illasi dove il suoli sono di prevalenza calcarei.

Esposizione Sud Est

Allevamento Pergola Veronese

Densità imp. 120

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Veneto

Uve Corvina e Corvinone 70%, Rondinella 30%

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Una parte delle uve viene posta in casse per un leggero appassimento di 15-20 giorni, ed 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 decidono i vari tagli e si procede con la messa in bottiglia del vino dove rimarrà ad affinare per 5-6 mesi.

Sensazioni Rosso rubino è vivo, compatto. L'armonia fra la compostità 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.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.