

# FASOLI GINO

## Sande

Rosso Veronese IGT Pinot Nero



**Die Produktion des Sande datiert zurück auf die 1980er Jahre. Die geringen Produktionsmengen an Trauben führte zu einer hohen Verdichtung von Zucker und Aromen. Diese Aromen wurden im nachfolgenden Trocknungsprozess weiter ausgebaut, was den Sande zu einem sehr außergewöhnlichen Wein macht.**

REBSORTE: Pinot Nero

ERNTE: Die Trauben werden Ende August/Anfang September von Hand geerntet.

HERSTELLUNG:

Nach der Ernte werden die Trauben zur Trocknung ausgelegt. Danach fermentieren sie in konischen Eichenfässern, wo sie manuell gepresst werden. Sie werden in Barriques umgefüllt und reifen dort abhängig von den klimatischen Bedingungen für weitere 36 bis 48 Monate.

AROMEN:

Der tiefrote Wein hat ein intensives Bouquet von getrockneten Trauben. Die würzigen Noten harmonisieren hervorragend mit den Aromen reifer roter Früchte. Die Tannine sind harmonisch gebunden und gleichen den hohen Säuregehalt aus. Lang im Abgang.

VERZEHREMPFEHLUNG:

Sande korrespondiert hervorragend zu geschmortem Fleisch, kräftigen Saucen sowie Käse. Perfekt zum Essen oder auch nach dem Essen zu einer Zigarre.

TRINKTEMPERATUR: 18°C nach Dekantierung

ALKOHOLGEHALT: 16 %vol

HALTBARKEIT: Sande kann 10 - 15 Jahre gelagert werden.

ERHÄLTICHE ABFÜLLUNGEN: 0.75 l

### AZIENDA AGRICOLA FASOLI

Die Weinberge der Familienwinzerei Fasoli liegen im für den Weinbau äußerst begünstigten Valle d'Ilasi zwischen Verona und Soave. Tief verwurzelt in der langen Weintradition der Region produzieren sie ihre Weine seit 1925. Seit 1984 werden diese als organische, seit 2006 ausschließlich in biologischem Anbau produziert.

Zwei Säulen bestimmen die Qualitätsphilosophie der Fasolibrüder: kompromisslose Spitzenweine einerseits, feiner Wein für jeden Tag andererseits. Dieser soll einfach delikat schmecken ohne elitär zu sein und als Lebensmittel im eigentlichen Sinn Trinkgenuss vermitteln. Rigorose Traubenselektion und ein enormer manueller Arbeitsaufwand für die natürliche Konzentration der Trauben durch Trocknung an Netzen sind neben Erfahrung und Fähigkeiten der Fasolis das Geheimnis ganz besonderer Weine. Mit dem Verzicht auf chemische Pestizide, nachhaltige Bewirtschaftung und sorgfältige Kultivierung der Rebsorten haben sie sich einen exzellenten Ruf auch in der konventionellen Weinwelt erarbeitet.