

FASOLI GINO

AMARONE VALPOLICELLA CLASSICO DOC

Amarone 'Corte del Pozzo' DOC



Die Trauben stammen wie beim 'großen Bruder' ALTEO aus den guten Lagen im Hinterland von Fumane. Nicht ganz so opulent wie dieser, dafür feiner, eleganter, etwas weniger vom neuen Holz geprägt. Sozusagen die alltagstaugliche Variante eines ganz großen Venetoweines.

Prämierung: Jahrgang 2008 „Best of Bio Wine 2014“

Anbaugebiet: Valpolicella (Italien)

Rebsorte: 70 % Corvina, 30 % Rondinella

Jahrgang: 2008

Temperatur: 18°

Lagerzeit: jetzt + 5-6 Jahre

Weinart: Rotwein

Qualität: Qualitätswein

Geschmack: trocken

Passt zu: geschmortem dunklem Fleisch, jungem Grana,

Wild und... Mandelgebäck!

Volumen: 0,75l

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.