

FASOLI GINO

Valpolicella DOC

La Corte del Pozzo



Valpolicella DOC ist einer der am meist verbreitetsten traditionell hergestellten Weine unserer Region. Die Rebenvielfalt der Valpolicella und Soave-Regionen ermöglicht die Kelterung eines außergewöhnlichen Weines. Wir vertreiben unseren Valpolicella unter dem Siegel "Corte del Pozzo", um unsere Verbundenheit mit den lokalen Weinbauern zu symbolisieren, mit denen wir seit mehr als 30 Jahren zusammenarbeiten.

REBSORTEN: Corvina, Rondinella

ERNTE: Die Trauben werden bei vollständiger Reife ab Ende September von Hand geerntet.

HERSTELLUNG:

Ein Teil der Trauben wird 15 - 20 Tage getrocknet, um den Zucker- und Fruchtgehalt zu konzentrieren. Der andere Teil wird gleich nach der Ernte gestampft. Die Fermentierung dieser Anteile erfolgt getrennt (die frischen Trauben in Stahltanks, die getrockneten in Holzfässern). Erst nach 10-12 Monaten wird entschieden, in welchem Verhältnis die Anteile für den Valpolicella gemischt werden. Dieser reift nach Abfüllung weitere 5 bis 6 Monate in der Flasche.

AROMEN:

Der Valpolicella ist von tiefem Rubinrot. Der junge Wein entfaltet all seine Stärke und Vitalität. Nach dem ersten Reifungsjahr verbindet sich der Tannin- und Säuregehalt mit dem Aroma reifer Früchte. Im Bouquet explodieren die Aromen roter Früchte mit einem Hauch von Vanille. Der Geschmack ist trocken, weich, vollmundig und harmonisch.

VERZEHREMPFEHLUNG:

Der Valpolicella korrespondiert hervorragend mit Pasta- und Reisgerichten, speziell mit Wildsaucen und Pilzen sowie mit gegrilltem roten Fleisch und Käse von mittlerem Reifegrad.

TRINKTEMPERATUR: 15 - 18°C

ALKOHOLGEHALT: 14,5 %vol

HALTBARKEIT: Valpolicella Ripasso kann bis zu 5 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 delikater 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.