



ACQUISTATO IL .....

"La Corte del Pozzo" Bardolino DOC

2021

## Un Bardolino biologico e decisamente versatile



Svinando®

Fasoli Gino collabora, fin dagli anni 90, con la Comunità dei Giovani di Bardolino, una realtà importante per il territorio che coniuga l'attenzione sociale con la tutela del paesaggio. Le uve della comunità crescono su una stupenda collina affacciata sul lago di Garda, dove antiche vigne e uliveti sono coltivati con metodo biologico. Qui vengono raccolte Corvina, Corvinone e Rondinella destinate a questo fresco Bardolino. Vinificazione semplice e curata, volta a valorizzare il fresco e il buono di questo inestimabile patrimonio di vitigni tipici. Ne deriva un vino dal colore rosso rubino vivace che invita a essere bevuto giovane. Al naso, profumi fruttati e floreali, che ricordano la rosa selvatica e un bouquet di fiori freschi. In bocca è vinoso e di grande soddisfazione. Perfetto, se servito leggermente fresco, in abbinamento a piatti di carne o pesce non troppo saporiti. Si sposa benissimo anche a taglieri di formaggi e salumi.

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".

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	Morenico, sulle colline ad est del Lago di Garda nella zona del Bardolino.
<b>Esposizione</b>	Ovest
<b>Allevamento</b>	Pergola corta veronese
<b>Densità imp.</b>	4000
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Rosso Fermo Secco DOC
<b>Provenienza</b>	Veneto
<b>Uve</b>	Corvina e Corvinone 70%, Rondinella 30%
<b>Gradazione</b>	13% vol
<b>Temp. Servizio</b>	16 gradi
<b>Quando Berlo</b>	entro 3 anni
<b>Abbinamento</b>	Menu di pesce, Menu di carne
<b>Vinificazione</b>	Dopo una vendemmia manuale, la pigiatura avviene poche ore dopo la raccolta delle uve e la successiva fermentazione del mosto, in vasche d'acciaio a temperatura controllata, dove rimane per circa 15 giorni. Dopo alcuni travasi, l'affinamento continua sempre in vasche d'acciaio, dove rimane fino alla messa in bottiglia.
<b>Sensazioni</b>	Fruttato, floreale, rosa selvatica, avvolgente sentore di fiori freschi. Durante l'affinamento, la parte fruttata diventa più importante e si accompagna a quella floreale, conferendo vinosità e sapore più armonico.

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