ACQUISTATO IL .....

"La Corte del Pozzo" Valpolicella Ripasso DOC 2019 2019

Un rosso della tradizione in chiave moderna

Il Ripasso fa parte della tradizione di Fasoli Gino da oltre vent'anni. In molti lo preferiscono addirittura al maestoso Amarone della Valpolicella. Forse perché, rispetto a quest'ultimo, il Ripasso è più accessibile. Sia in termini di prezzo sia in termini di bevibilità. È facile e gratificante portare una bottiglia di Ripasso a tavola, e trovare l'abbinamento giusto non è un'impresa impossibile. Anche questo Ripasso, che appartiene alla linea Corte del Pozzo, esprime un forte legame dell'azienda Fasoli con i suoi conferitori storici. Di colore rosso rubino vivo e intenso, ha un bouquet fine e allo stesso tempo intenso, con note di ciliegia sotto spirito, frutta di sottobosco e una leggera sfumatura vanigliata. In bocca è morbido e vellutato, con richiami di frutta rossa. Ha un'ottima struttura e un retrogusto decisamente persistente.

Un ambiente sano da sempre buoni frutti. Si basano su questa semplice convinzione molte delle scelte operate negli anni da Fasoli Gino, impresa rigorosamente famigliare, 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, nella zona del Valpolicella, con terreno argilloso e calcareo.
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Pergola corta veronese
Densità imp.	100

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Veneto
Uve	Corvina e Corvinone 70%, Rondinella 30%
Gradazione	14.50% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Raccolta manuale. A fine Febbraio il vino viene fatto rifermentare a contatto con le vinacce dell' Amarone per circa 15 giorni e passato in botti di rovere per l'affinamento di 16-24 mesi. Dopo l'imbottigliamento, il vino subirà un ulteriore affinamento in bottiglia per altri 6 mesi.
Sensazioni	Rosso rubino è vivo, intenso. Morbido e vellutato al palato, con richiami di frutta rossa. Ha un'ottima struttura e un retrogusto persistente.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821