ACQUISTATO IL .....

“San Zeno” Bianco Veneto Passito IGT 2015 2015



Il veneto in versione dolce

La vera dolcezza, frutto di una attenta lavorazione, si scopre solo quando si ha la possibilità di assaggiare questo interessante vino firmato da Fasoli Gino. Gran vino da dessert e da fine pasto, da uve selezionate con più zuccheri ed acini spargoli, raccolte nei diversi vigneti Garganega. Rivela una complessità che lo rende sempre più interessante col passare degli anni. Intenso colore ambrato, ha un sapore pieno con retrogusto amarognolo, che da? piacevolezza al dolce mielato, vanigliato a volte speziato, con aromi di mandorla amara e di frutta matura.

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	Limoso, sabbioso, argilloso, di medio impasto.
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Pergola corta veronese, Guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo dolce
Provenienza	Veneto
Uve	Garganega 100%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Dessert
Vinificazione	Dopo attenta selezione, i grappoli vengono appesi nel fruttaio, a mano, su una rete verticale, dove rimangono per 5-6 mesi. Verso la fine di Febbraio, i grappoli subiscono una soffice spremitura. La fermentazione dura 15-20 gironi. L’ affinamento avviene in barrique per 24- 30 mesi.
Sensazioni	COLORE: Intenso colore ambrato. PROFUMO: Spezie dolci, tostature di orzo, frutta bianca ben matura, chiude con la dolcezza del tiglio e del caprifoglio. GUSTO: La bocca è rotonda, tonica, piena di sapore. Avvolgente, morbido e carezzevole, ma anche fresco e sapido. Finale esteso che ripropone stunti tostati e fumè con note di mandorla.

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

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821