ACQUISTATO IL .....

"La Corte del Pozzo" Bardolino DOC 2024 2024



Un Bardolino biologico e decisamente versatile

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 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	Morenico, sulle colline ad est del Lago di Garda nella zona del Bardolino.
Esposizione	Ovest
Allevamento	Pergola corta veronese
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	Corvina e Corvinone 70%, Rondinella 30%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	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.
Sensazioni	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.

© 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