

## FASOLI GINO: LA CORVINA BIOLOGICA SENZA SOLFITI AGGIUNTI, OVVERO, L'AUTOCTONO NATURALE

L'Azienda Agricola Fasoli Gino Ã una realtÃ vinicola di lunga data. Dal 1925 produce vini veronesi rossi e bianchi, provenienti da vigneti della Bassa Val d' Illasi, nell'Est veronese, area a grande vocazione enologica per il tipo di terreni e per il microclima esistente.

I prodotti vinicoli sono realizzati interamente da coltivazioni biologiche, fra le quali spiccano il vino Merlot "Calle" e il vino Merlot "Orgno", il Soave Classico "Pieve Vecchia" e l' Amarone della Valpolicella "Alteo" e il Recioto di Soave DOCG "San Zenò". Ultimamente (2004) il Rosso Veronese da uve Corvina in purezza si presenta "Senza Solfiti Aggiunti", per noi eccellente.

Nel 1925 Il nonno Amadio si fa pioniere dell'azienda agricola: infatti, avviÃ la viticoltura e la vinificazione delle proprie uve come condizione irrinunciabile per ottenere un vino di qualitÃ . Vino che in quegli anni andava a vendere alle migliori osterie delle cittÃ (Verona, Vicenza, Padova) trasportandolo in piccole botti sopra un carro trainato da cavalli.

SarÃ Gino, assieme al fratello Gigi, sviluppare l'esperienza del nonno facendo apprezzare i propri vini in altre regioni d'Italia e all'estero. La formazione da lui ricevuta, affiancandolo nel lavoro (Amadio-Franco nel '66 e Natalino nel '71), Ã stata per loro la radice e anche il filo conduttore di questa azienda.

Nel 1980 vengono introdotte le prime sperimentazioni di coltivazione biologica, che dal 1984 Ã stata estesa a tutti i vigneti, e nel '90 Ã stata riconosciuta la certificazione A.I.A.B.

Nome: Rosso Veronese - Vitigno: Corvina 100% - annata 2009

Caratteristiche:

Proviene da uve Corvina al 100% coltivate sulla collina "La Grola" all'altitudine di 450 m s.l.m., il terreno Ã principalmente calcareo, coltivazione a pergola corta veronese e a spalliera. Le uve vengono accuratamente selezionate, leggermente appassite prima della pigiatura.

La fermentazione avviene in vasche di acciaio, a temperatura controllata, a contatto con le bucce, per una quindicina di giorni, con follatura manuale. Non viene effettuata l'aggiunta di lieviti selezionati ne di anidride solforosa.

L' vino viene affinato per nove mesi in tonneau di rovere francese, sempre a contatto con i propri lieviti. Non viene filtrato e stabilizzato tartaricamente.

Notizie Organolettiche e sensoriali;

alla vista si presenta con un colore rosso rubino medio-carico, pulito, brillante, con sfumature rosso rubino cardinalie grezze, una buona base glicerica visibile dalla corona bianca sul bicchiere e gli archi sulle pareti.

al naso Ã delicatamente vinoso, ciliegia in conserva e a seguire, piccole note speziate per finire con una lunga sensazione di lampone.

in bocca colpisce la nota tannica immediata che si riduce man mano che assaggi questo speciale vino: tutto Ã morbido, setoso, lungo e piacevole.

Per le sue caratteristiche enologiche si abbina a parecchi piatti della tradizione Italiana non solo su piatti a base di carni e verdure, ma anche di pesce di mare e acqua dolce.

Consumo e conservazione:

Questo vino evolve rapidamente, ne consigliamo quindi il consumo nell'arco di uno, due anni dalla messa in bottiglia. Si adatta a secondi piatti a base di carne come brasati o arrostiti. Ottimo con polenta e lepre o selvaggina in genere.

La temperatura di servizio consigliata Ã di 14-16 CÃ .

Info: Fasoli Gino

Via C.Battisti, 41 - 37031 Colognola Ai Colli VR

Tel 045 7650741 - Fax 045 6170292

Sito: [www.fasoligino.com](http://www.fasoligino.com)

e-mail: [fasoligino@fasoligino.com](mailto:fasoligino@fasoligino.com)