

TENUTE
FASOLI



Lorena



VALPOLICELLA

DOC CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Varietà uve: Rondinella, Corvina, Corvinone.

Comuni: San Pietro in Cariano e Fumane 500 m s.l.m.

Densità ceppi: 3300 e 4000.

Sistema di allevamento: Pergola Veronese e Guyot.

Età viti: 40 anni e 8 anni.

Superficie vigneti: 1,5 ha e 1 ha.

Tipologia del suolo: Franco Limoso.

Bottiglie prodotte: 20000/25000.

Vigneto: In conversione al biologico, dal mese di giugno 2019 è biologico.

Vendemmia: Vendemmia a mano in bins da 300 kg con selezione dei grappoli.

Vinificazione: In botti di cemento piccole massimo 25hl.

Affinamento: 3 mesi in botti di cemento piccole massimo 25 hl.

Maturazione: 3 mesi in bottiglia.

Caratteristiche: Colore leggero, rubino dai riflessi violacei; gusto delicato, minerale e bilanciato con sentori di ciliegia, frutti rossi, violette, primule, pepe rosa e verde, cannella e chiodi di garofano.

Abbinamento: Primi piatti, formaggi freschi, mezzani, carni bianche e di cortile.

Come servire: 16/18° C in ampi calici.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.