



TENUTE  
**FASOLI**  
*Lorena*  
vignaiola



## AYRTON

IGT ROSSO VERONESE

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

---

**Varietà uve:** Rondinella, Corvina, Corvinone.

**Comuni:** San Pietro in Cariano

**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 più maturi leggermente  
appassite in pianta.

**Vinificazione:** In botti di cemento piccole massimo 25 hl.

**Affinamento:** 2 mesi in botti di rovere americano.

**Maturazione:** 4 mesi in bottiglia.

**Caratteristiche:** Colore rubino intenso con note tendenti  
al granato; dal carattere forte e deciso ma allo stesso  
tempo vivace. Con sentori di composte e confetture  
di ciliegia, ottimo da invecchiamento 10/15 anni.  
Nato e dedicato a mio figlio Ayrton, per trasmettergli  
la passione, l'amore e la poesia per la terra,  
il valore del tempo e la tradizione.

**Abbinamento:** Carni rosse, alla griglia e piatti dal sapore deciso.

**Come servire:** 16/18° C, in decanter per almeno 30 minuti  
e poi in ampi calici.

**Gradazione alcolica:** 15% vol.