

FASOLI GINO

PIEVE VECCHIA SOAVE DOC



Soave 'Pieve Vecchia' DOC

Anbaugebiet: Soave (Italien)

Rebsorte: Garganega

Temperatur: 10-12° !

Lagerzeit: jetzt + 3-4 Jahre

Weinart: Weißwein

Qualität: Qualitätswein

Geschmack: trocken, üppig, duftig, fast cremig
schmeichelnd im Mund, langer, verspielter Abgang.

Passt zu:

Gemüse, Gemüseauflauf mit Zucchini und Kartoffeln,
gedünstetem Fisch

Volumen : 0,75 cl

AZIENDA AGRICOLA FASOLI

Die Weinberge der Familienwinzerei Fasoli liegen im für den Weinbau äußerst begünstigten Valle d'Ilasi zwischen Verona und Soave. Tief verwurzelt in der langen Weintradition der Region produzieren sie ihre Weine seit 1925. Seit 1984 werden diese als organische, seit 2006 ausschließlich in biologischem Anbau produziert. Zwei Säulen bestimmen die Qualitätsphilosophie der Fasolibrüder: kompromisslose Spitzenweine einerseits, feiner Wein für jeden Tag andererseits. Dieser soll einfach delikat schmecken ohne elitär zu sein und als Lebensmittel im eigentlichen Sinn Trinkgenuss vermitteln. Rigorose Traubenselektion und ein enormer manueller Arbeitsaufwand für die natürliche Konzentration der Trauben durch Trocknung an Netzen sind neben Erfahrung und Fähigkeiten der Fasolis das Geheimnis ganz besonderer Weine. Mit dem Verzicht auf chemische Pestizide, nachhaltige Bewirtschaftung und sorgfältige Kultivierung der Rebsorten haben sie sich einen exzellenten Ruf auch in der konventionellen Weinwelt erarbeitet.