

FASOLI GINO

Borgoletto SOAVE DOC



Borgoletto macht den größten Teil unserer Weinproduktion aus. Er ist ein angenehmer, süffiger Wein und charakteristisch für unsere Böden.

REBSORTE: Garganega

ERNTE: Die Trauben werden von Anfang September bis Mitte Oktober von Hand geerntet.

HERSTELLUNG:

Nach vorsichtiger Pressung werden die Trauben 10 bis 15 Stunden bei 6 - 8 °C mazeriert. Die Fermentation findet über einen Zeitraum von 15 Tagen in Stahltanks statt.

AROMEN:

Borgoletto ist von hellgelber Färbung mit einem sowohl blumigen als auch fruchtigen Bouquet. Im Finish hinterlässt er fast salzige, fruchtige Noten. Die Aromen sind floral, der Geschmack harmonisch und vollmundig. Mittellanges bis langes Finish mit einem leichten Nachgeschmack von Bittermandeln.

VERZEHREMPFEHLUNG:

Hervorragend als Aperitif sowie zu Fischgerichten, Suppen und frischen Käsesorten.

TRINKTEMPERATUR: 10°C

ALKOHOLGEHALT: 12,5 %vol

ERHÄLTICHE ABFÜLLUNGEN: 0.75 l

HALTBARKEIT: Borgoletto genießt man innerhalb von 2 – 3 Jahren.

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 delikatschmecken 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.