



C A T A
L O G O
V I N I
Organic Wines
2023

FASOLI GINO

vini dal 1925

LE CANTINE



FASOLI GINO

vini dal 1925



FASOLI GINO

Fondata nel 1925 e dedicata alla produzione di vino nel veronese, l'azienda Fasoli Gino, dal 1984 si occupa di **agricoltura biologica** e dal 2006 utilizza il **metodo biodinamico**: nessun pesticida chimico per garantire un equilibrio naturale del terreno, rafforzando e rivitalizzando in tal modo le piante, favorendone la *biodiversità*. Per Fasoli Gino il percorso che porta dalla vigna al bicchiere avviene nel rispetto della cultura e dei valori del **terroir**. La costante ricerca dell'eccellenza spinge la cantina allo sviluppo e all'implementazione di tecniche di produzione con il minor impatto ambientale possibile, per tutelare il consumatore.

Founded in 1925 and dedicated to the production of wine in Verona, the Fasoli Gino winery has been using the organic method since 1984 and the biodynamic method since 2006: no chemical pesticides to ensure a natural balance of the soil, thus strengthening and revitalizing the plants, promoting biodiversity. For Fasoli Gino the journey that leads from the vineyard to the glass is carried out with total respect for the culture and values of the *terroir*. Constantly striving for excellence, the winery develops and implements production techniques that have the least environmental impact possible, in order to protect our consumer.



MAGARI ESTATES

Magari Estates Hotel è un'elegante casa di campagna del XVI secolo. Una struttura antica e ricca di storia, circondata da vigneti e silenzio. Conosciuta da sempre con il nome "La Casetta", Magari Estates Hotel si trova inserito in un paesaggio dalle suggestioni straordinarie.

È un luogo ideale per concederti alcuni giorni in completo relax, in perfetta armonia con la natura circostante. La residenza nasce nel XVI secolo come Casale di caccia diventata poi casa contadina e recuperata dalla famiglia Fasoli attraverso un'attenta opera di restauro, che ha avuto cura di mantenere intatto il fascino del passato con qualche tocco di modernità.

Magari Estates Hotel is a XVI century country house. An ancient structure rich in history, surrounded by vineyards and silence. Always known by the name "La Casetta", Magari Estates Hotel is located in a landscape of extraordinary suggestions.

It is an ideal place to relax in perfect harmony with the surrounding nature. The residence was born in the XVI century as a hunting lodge which later became a peasant house and was recovered by the Fasoli family through careful restoration work, which took care to keep the charm of the past intact with some modern touches.

PRIME LINE

I vini della *Prime Line* rappresentano le eccellenze della Cantina Fasoli Gino. Sono vini accomunati da un particolare metodo di vinificazione del territorio Veronese, l' *APPASSIMENTO*.

Prime Line wines represent the excellences of Fasoli Gino Winery. They are united by a particular wine-making technique, typical of Verona and its surrounding territory, the *APPASSIMENTO* method.





COLORE

Granato vivido e particolarmente luminoso.



PROFUMO

Bouquet invitante, caldo, con note di frutta passita, pepe nero, caffè, liquirizia e vaniglia.



GUSTO

Vino di grande struttura, pieno ed elegante. Al palato è avvolgente, morbido. Colpisce per la sensazione di dolcezza e di volume. Persistente, con un ritorno di liquirizia.



VENDEMMIA

La vendemmia è manuale e avviene tra fine settembre e i primi di Ottobre. Vengono selezionati solo i grappoli migliori, messi a riposo per più di 4 mesi prima di iniziare le fasi di lavorazione.



SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO e RESA/HA

Morenico
Pergola corta veronese.
50 quintali per ettaro.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox. L'affinamento in barriques, per un periodo minimo di tre anni. Durante questa fase si eseguono periodicamente assaggi organolettici di ogni singola botte/barrique per capire l'evoluzione. L'affinamento in bottiglia prima della vendita è di almeno un anno.



ALCOL

17.5 % by vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18 °C



FORMATO BOTTIGLIE

750 ml, 1.5l, 3.0l



GASTRONOMIA

Ottimo con primi piatti anche agrodolci, carni alla brace, selvaggina, formaggi di lunga stagionatura.



MUSICA

Classica

COLOR

Vivid, particularly bright garnet.

AROMA

Warm, inviting bouquet of dried fruit, black pepper, coffee, liquorice and vanilla.

TASTE

Alteo is a full-bodied, elegant wine. On the palate it is soft, velvety, and substantial. The elegance, slight sweetness and volume are the surprising features of this wine. The finish is long with an aftertaste of liquorice.

HARVEST

The grapes are harvested by hand between the end of September and the beginning of October. During the harvest, we select loose bunches that are mature and suitable for drying. The grapes are left in small wooden crates for 4 to 6 months.

SOIL, PRUNING SYSTEM and YIELD

Clayey and chalky soils.
Pergola corta veronese.
50 tonnes per hectare.

WINEMAKING TECHNIQUE

Fermentation is carried out in steel vats for 25 to 35 days. The wine is then transferred to oak barrels where it is left to mature for at least 3 years. During this phase they are performed periodically organoleptic tastings of each individual barrique to understand its evolution.

ALCOHOL CONTENT

17.5 % by vol.

SERVING TEMPERATURE

16 - 18 °C

FORMATS AVAILABLE

750 ml, 1.5l, 3.0l

FOOD & WINE PAIRING

Alteo pairs well with sweet-and-sour dishes, barbecued meats, game and very mature cheeses.

MUSIC PAIRING

Classic



"Alteo" Amarone della Valpolicella DOCG

Amarone è conosciuto nel mondo come sinonimo di qualità: un vino di grande classe tipico del nostro territorio. Dagli anni '90, "Alteo" rappresenta una delle nostre punte di diamante. Con la sua eleganza e potenza, è da sempre espressione della nostra filosofia, che mira all'armonia in sottile equilibrio tra muscolosa struttura e fine morbidezza.

Amarone is known across the globe as the wine of excellence from the Verona region. Since the 1990s, Alteo has been our flagship wine. Its elegance and power express our philosophy: to achieve a subtle balance between muscular structure and fine softness.

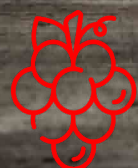


CORVINA 20%
CORVINONE 65%
RONDINELLA 15%

"Sande" Pinot Nero Veronese IGT

Il Pinot Nero Sande nasce a fine anni '80. La bassa produttività dovuta al tipo di allevamento crea un'uva che a maturazione presenta una straordinaria concentrazione di zuccheri ed aromi. Il successivo appassimento concentra ulteriormente il pieno potenziale aromatico dei frutti creando così un vino unico nella propria categoria.

We started making our Pinot Nero Sande at the end of the 1980s. The low yield of the vineyard was due to the pruning system and gave grapes that were unbelievably concentrated in sugar and aromas. The drying process further developed the aromas of the grapes allowing us to create a wine that is unique in its category.



PINOT NERO 100%



COLORE
Rosso rubino intenso.



PROFUMO
Frutta rossa matura e spezie.



GUSTO
I tannini fini e persistenti equilibrano l'elevata alcolicità, regalando nel complesso un finale molto persistente.



VENDEMMIA
Vendemmia manuale negli ultimi giorni di Agosto e nei primi giorni di Settembre.



SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO e RESA/HA
Argilloso, calcareo, leggermente in pendenza.
Cordone speronato.
50 quintali per ettaro.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
La fermentazione avviene in botti tronco-coniche di rovere con la follatura manuale delle uve per un tempo di circa 15 giorni. Dopo la svinatura il vino viene affinato in barrique per un periodo minimo di 48 mesi in base alla stagione.



ALCOL
16.5 % by vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
Se la bottiglia ha già qualche anno d'affinamento, consigliamo di portarla a temperatura ambiente mezza giornata prima del consumo, stapparla qualche ora prima e servire a 18°C dopo aver fatto decantare il vino.



FORMATO BOTTIGLIE
750 ml, 1.5l



GASTRONOMIA
Ideale con piatti strutturati a base di carni rosse, selvaggina da penna e da pelo e primi piatti con sughi importanti. Ottimale con formaggi stagionati. È splendido assaporato da solo a fine pasto accompagnato da un sigaro.



MUSICA
Psychedelic Rock

COLOR
Intense ruby red.

AROMA
Spicy notes and ripe red fruits.

TASTE
The tannins are fine and persistent and balance the high acidity. The wine has a long aftertaste.

HARVEST
The grapes are harvested by hand between the last few days of August and the beginning of September.

SOIL, PRUNING SYSTEM and YIELD
Clayey, chalky, slight incline.
Cordon spur.
5 tonnes per hectare

WINEMAKING TECHNIQUE
The grapes are left to ferment in conical oak casks with manual pressing down of the marcs for 15 days. After being racked on, the wine is left to age in barriques for 36 – 48 months depending on the weather conditions.

ALCOHOL CONTENT
16.5 % by vol.

SERVING TEMPERATURE
If the bottle has already been aged for several years, we suggest bringing the wine to room temperature for half a day before serving. Uncork a few hours before drinking and serve at 18°C after decanting.

FORMATS AVAILABLE
750 ml, 1.5l

FOOD & WINE PAIRING
Ideal with stewed meat or rich pasta sauces, Sande also pairs well with mature cheeses. This is a wine that finishes an important meal in style and is perfect with a cigar.

MUSIC PAIRING
Psychedelic Rock





COLORE
Rosso rubino intenso.



PROFUMO
Frutta rossa matura, sentori di cuoio, tartufo e liquirizia.



GUSTO
Piacevolmente vellutato, di grande corpo e struttura. Merlot ricco ma equilibrato, avvolgente e vigoroso.



VENDEMMIA
Vendemmia manuale nei primi 15 giorni di Settembre.



SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO e RESA/HA
Calcareo, pianeggiante, sciolto, sassoso, misto argilla.
Pergola e Guyot
50 quintali per ettaro.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Le uve sono appese su reti per un appassimento di 80 giorni. La fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata. L'affinamento prosegue in barrique di rovere francese per un minimo di 4 anni.



ALCOL
17.5 % by vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
Se la bottiglia ha già qualche anno d'affinamento, consigliamo di portarla a temperatura ambiente mezza giornata prima del consumo, stapparla qualche ora prima e servire a 18°C dopo aver fatto decantare il vino.



FORMATO BOTTIGLIE
750 ml, 1.5l, 3.0l



GASTRONOMIA
Ideale con piatti strutturati a base di carni rosse, selvaggina da penna e da pelo e primi piatti con sughi importanti. Ottimale con formaggi stagionati. È splendido assaporato da solo a fine pasto accompagnato da un sigaro.



MUSICA
Jazz Music

COLOR
Intense ruby red.

AROMA
Ripe red fruits and hints of leather, truffles and liquorice.

TASTE
This wine is full-bodied and rich with great balance. A warm and vigorous Merlot.

HARVEST
The grapes are harvested by hand in the first fortnight of September.

SOIL, PRUNING SYSTEM and YIELD
Clayey and chalky soils on the highest slopes where vines can be grown.
Pergola corta veronese.
50 tonnes per hectare.

WINEMAKING TECHNIQUE
The grapes are hung by hand to dry on wires for 80 days following the local tradition of appassimento. The grapes are fermented in stainless steel tanks at controlled temperatures. The wine is left to fine in French oak barrels for at least 4 years.

ALCOHOL CONTENT
17.5 % by vol.

SERVING TEMPERATURE
If the bottle has already been cellared for several years, we suggest keeping it at room temperature for a few hours before serving. The wine should be opened and for best results decanted and served at a temperature of 18°C.

FORMATS AVAILABLE
750 ml, 1.5l, 3.0l

FOOD & WINE PAIRING
Orgno is perfect with grilled or braised meats, game and pasta dishes with rich sauces. It is also excellent with mature cheeses. It can be enjoyed with food or at the end of a meal accompanied by a cigar.

MUSIC PAIRING
Jazz Music



"Orgno" Merlot Veronese IGT

Il vitigno Merlot è stato impiantato nella vigna Orgno nel 1978. Il nostro desiderio era di verificare le potenzialità nel nostro territorio, tradizionalmente vocato ai vini bianchi, di una varietà di vitigno a uva rossa. I primi risultati ottenuti ci hanno entusiasmato: il Merlot si inseriva molto bene nella nostra zona. Abbiamo tuttavia atteso dieci anni, prima di presentarlo sul mercato, perché raggiungesse i livelli di qualità che perseguiamo.

Merlot was planted in the Orgno vineyard in 1978 as we wanted to see if our land, traditionally used to produce white wines, was also able to produce red wines of great quality. We were happy with the results: Merlot worked well in our area but we decided to wait 10 years before releasing it on the market so that it would reach the levels of quality that we demand.

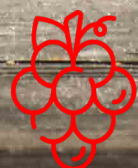


MERLOT 100%

"Calle" Merlot Veronese IGT

Nato negli anni Novanta dalle barbatelle del più antico Orgno, è il primo vigneto su cui i fratelli Fasoli hanno sperimentato le pratiche di agricoltura biodinamica, curandone la vitalità fin dalla preparazione del terreno. Prende il nome da una splendida e tranquilla località collinare, la Calle, al confine con Illasi.

The Calle vineyard was created in the 1990s from cuttings from the vines in the Orgno vineyard. It was the first vineyard the Fasoli brothers used to for biodynamic farming. It takes its name from a beautiful, peaceful hamlet, Calle, perched on the hills close to the borders of the village of Illasi.



MERLOT 100%



COLORE
Rosso rubino intenso.



PROFUMO
Frutta rossa matura, sentori di cuoio, tartufo e liquirizia.



GUSTO
Piacevolmente vellutato, di grande corpo e struttura. Merlot ricco ma equilibrato, avvolgente e vigoroso.



VENDEMMIA
Vendemmia manuale nei primi 15 giorni di Settembre.



SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO e RESA/HA
Calcareo, pianeggiante.
Pergola e Guyot
50 quintali per ettaro.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Le uve sono appese su reti per un appassimento di 80 giorni. La fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata. L'affinamento prosegue in barrique di rovere francese per un periodo minimo di 24 mesi.



ALCOL
16.5 % by vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
13 - 14 °C



FORMATO BOTTIGLIE
750 ml, 1.5l, 3.0l



GASTRONOMIA
Calle si abbina egregiamente ai piatti tipici dell'autunno e dell'inverno come formaggi stagionati, piatti a base di carne e selvaggina e salumi tradizionali.



MUSICA
New Wave

COLOR
Intense ruby red.

AROMA
Ripe red fruits and hints of leather, truffles and liquorice.

TASTE
This wine is full-bodied and rich with great balance. A warm and vigorous Merlot.

HARVEST
The grapes are harvested by hand in the first fortnight of September.

SOIL, PRUNING SYSTEM and YIELD
Limestone soils on vineyards located on the valley floor. Pergola and Guyot
50 tonnes per hectare.

WINEMAKING TECHNIQUE
The grapes are hung by hand to dry on nets for 80 days following the local tradition of appassimento. The grapes are fermented in stainless steel tanks at controlled temperatures. The wine is left to fine in French oak barrels for at least 24 months.

ALCOHOL CONTENT
16.5 % by vol.

SERVING TEMPERATURE
13 -14 °C

FORMATS AVAILABLE
750 ml, 1.5l, 3.0l

FOOD & WINE PAIRING
Calle is perfect with grilled or braised meats. Its softness also makes it perfect with rich and succulent dishes such as pasta dishes with ragout and rich sauces.

MUSIC PAIRING
New Wave



**COLORE**

Rosso rubino profondo.

**PROFUMO**

Sentori di sottobosco, prugne, confettura, spezie, tabacco, pepe nero, eucalipto.

**GUSTO**

Intenso, caldo e delicatamente tannico. Palato vinoso e pulito. Il finale è dolce e dal carattere deciso al tempo stesso, leggermente piccante, specchio della personalità del nonno Igino da cui prende il nome.

**VENDEMMIA**

Vendemmia manuale con selezione dei migliori grappoli. Primi 10 giorni di Settembre.

**SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO e RESA/HA**Morenico.
Guyot.
60 quintali per ettaro.**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**

Le uve sono disposte su speciali vassoi per l'appassimento in ambiente fresco per 50/60 giorni. La fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata per circa 20 giorni. L'affinamento prosegue in barrique per almeno 36 mesi.

**ALCOL**

17 % by vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

15 - 16 °C

**FORMATO BOTTIGLIE**

750 ml, 1.5l

**GASTRONOMIA**

Ideale con piatti a base di carni rosse, selvaggina da penna e da pelo, brasati. Si sposa perfettamente anche con formaggi stagionati o pesci dalle carni grasse come ad esempio l'anguilla.

**MUSICA**

Progressive Rock

COLOR

Deep ruby red.

AROMA

Forest bouquet, plums, jam, spices, tobacco, black pepper, eucalyptus.

TASTE

Intense, warm and delicately tannic. Vinous and clean palate. The finish is sweet and firm at the same time, slightly spicy, reflecting the personality of our grandfather Igino, who this wine is named after.

HARVEST

Only the best clusters are harvested by hand at the beginning of September.

SOIL, PRUNING SYSTEM and YIELDMorainic.
Guyot.
60 tonnes per hectare.**WINEMAKING TECHNIQUE**

The grapes are laid in special trays in a cool place to undergo appassimento for 50/60 days. The grapes are fermented in stainless steel vats at a controlled temperature for approximately 20 days. The wine is left to mature in barriques for at least 36 months.

ALCOHOL CONTENT

17 % by vol.

SERVING TEMPERATURE

15 - 16 °C

FORMATS AVAILABLE

750 m, 1.5l

FOOD & WINE PAIRING

Ideal with red-meat based dishes, wildfowl, game and braised meats. It also matches perfectly with mature cheeses or fatty fish such as eel.

MUSIC PAIRING

Progressive Rock



"Igino" Cabernet Sauvignon Veronese IGT



Igino era il nome del fondatore della cantina Fasoli Gino. Il vino è una dedica alla sua forza di carattere e alla sua personalità. Una delle tradizioni della famiglia Fasoli era quella di riunirsi per il pranzo della domenica. Gli uomini di casa si sfidavano alla conta per stabilire a chi sarebbe toccato l'ingrato compito di scendere in cantina per prendere la bottiglia di vino del dì di festa. "Igino" è pensato proprio come quel vino da assaporare nei momenti speciali, di unione e convivialità.

Igino was the real name of the founder of the Fasoli Gino Winery. This wine is dedicated to his strength and personality. One of the traditions in the Fasoli family is meeting for Sunday lunch. The men of the house would challenge each other to see who would have the unpleasant task of going down to the cold labyrinth of the cellars to find the wine that would be drunk over lunch. "Igino" was created as a wine for those special moments of conviviality and togetherness.



**CABERNET
SAUVIGNON 100%**

"Valpo" Valpolicella Ripasso Superiore DOC

Valpo nasce da una profonda conoscenza del nostro territorio e delle nostre uve. La diversità dell'esposizione e del microclima dei diversi appezzamenti ci permette di poter selezionare piccole quantità di uve di alta qualità che vanno a creare il nostro grande Ripasso Superiore.

Valpo is a result of a profound understanding of our land and our grapes. The difference in sun exposure and microclimate in our parcels allows us to select the small quantities of extremely high quality grapes that are then used to make our Ripasso Superiore.



CORVINA 30%
CORVINONE 50%
RONDINELLA 20%



COLORE

Rosso rubino profondo.



PROFUMO

Note speziate di cannella, chiodi di garofano e pepe nero.



GUSTO

Al palato spiccano la morbidezza e l'eleganza dei tannini accompagnate da una corposità piena e di grande equilibrio.



VENDEMMIA

Vendemmia manuale con selezione dei migliori grappoli. Fine Settembre ed inizio Ottobre.



SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO e RESA/HA

Collina, con terreno calcareo e sassoso. Pergola corta veronese. 100 quintali per ettaro.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve sono disposte su speciali vassoi per l'appassimento in ambiente fresco per 20/30 giorni. 1° fermentazione in botti di legno per 20 giorni a temperatura controllata. 2° fermentazione in botti da 500 lt e affinato per circa 4 mesi. 3° fermentare per circa 15 giorni a contatto con le bucce dell'Amarone, con un'ulteriore aggiunta di uve appassite, passaggio che aumenta la corposità e l'alcolicità del vino. L'affinamento successivo avviene in botti da 500 lt e 225 lt dai 2 ai 4 anni.



ALCOL

16 % by vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

17 - 18 °C



FORMATO BOTTIGLIE

750 ml



GASTRONOMIA

"Valpo" si accompagna bene a carni rosse alla brace, arrostiti, brasati, selvaggina da pelo e formaggio stagionato.



MUSICA

Pop Progressive

COLOR

Deep ruby red.

AROMA

Spicy notes such as cinnamon, cloves and black pepper.

TASTE

On the palate, the roundness and elegance come through. The tannins are elegant, the wine is full bodied and has fantastic balance.

HARVEST

Grapes are harvested manually between the end of September and the beginning of October.

SOIL, PRUNING SYSTEM and YIELD

Hillside sites with stony and chalky soils Short Veronese Pergola 10 tonnes per hectare.

WINEMAKING TECHNIQUE

The best bunches are placed in small trays where they are left to dry for 20-30 days. 1° fermentation in oak barrels for about 20 days at a controlled temperature. 2° fermentation in 500lt casks for 4 months. The wine is then added to the skins of the Amarone with some more dried grapes and left to ferment for a second time over a period of 2 weeks. This process increases the body and alcohol content of the wine. The wine is then drained and left to mature for 2-4 years in 500lt and 225lt barrels.

ALCOHOL CONTENT

16 % by vol.

SERVING TEMPERATURE

17 - 18 °C

FORMATS AVAILABLE

750 m

FOOD & WINE PAIRING

"Valpo" pairs well with grilled red meats, stews and game as well as mature cheeses.

MUSIC PAIRING

Pop Progressive





COLORE
Rosso rubino limpido e sanguigno.



PROFUMO
Le noti del legno non sovrastano il profumo intrinseco e naturale del vino. I sentori di prugna e di viola regalano la profondità e la lunghezza del sottobosco.



GUSTO
Vino morbido e vellutato. La chiusura è leggermente tannica con una punta di mineralità. Straordinariamente elegante nel finale.



VENDEMMIA
Vendemmia manuale a metà Agosto per le uve Pinot Nero, nei primi quindici giorni di settembre per le uve Merlot.



SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO e RESA/HA
Limoso, sabbioso e sassoso.
Pergola Corta Veronese e Guyot
60 quintali per ettaro.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
La fermentazione avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata. L'affinamento prosegue in tonneau di secondo/terzo passaggio per circa 24 mesi.



ALCOL
15 % by vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
18 - 20 °C



FORMATO BOTTIGLIE
750 ml



GASTRONOMIA
"Dei Siori" si abbina perfettamente ai piatti tipici della tradizione Veronese. Trippe, polenta e soppressa, formaggi stagionati, brasati.



MUSICA
Classica

COLOR

Clear ruby red, almost blood-like colour.

AROMA

The notes of wood do not cover the intrinsic and natural aromas of the wine. The notes of prune and violet give complement the deep and long aromas of undergrowth.

TASTE

Soft, velvety wine. The finish is slightly tannic with a hint of minerality and extraordinary elegance.

HARVEST

The Pinot Nero grapes are harvested manually from mid-August whilst the Merlot grapes are harvested, also manually, in the first half of September.

SOIL, PRUNING SYSTEM and YIELD

Chalky, sandy and stoney.
Pergola Corta Veronese and Guyot.
6 tonnes per hectare.

WINEMAKING TECHNIQUE

The grapes are fermented in stainless steel vats at a controlled temperature. The wine is left to mature in tonneau that have been used already (2nd or 3rd passage) for approximately 24 months.

ALCOHOL CONTENT

15 % by vol.

SERVING TEMPERATURE

18 - 20 °C

FORMATS AVAILABLE

750 ml

FOOD & WINE PAIRING

"Dei Siori" matches perfectly with traditional Veronese dishes such as tripe, polenta and "soppressa", and braised meats.

MUSIC PAIRING

Classic

"Dei Siori" Rosso Veronese IGT

"Dei Siori" è un'espressione dialettale di origine veneta. I fratelli Fasoli, ispirandosi all'antica raffinatezza delle famiglie signorili di Verona, hanno creato il vino "Dei Signori", un rosso che porta con sé la storia di una regione e dei suoi abitanti. Un abbraccio che consola la malinconia di un'epoca perduta e riporta in vita i suoi antichi saperi. Un sorso di passato che plasma ricordi mai vissuti.

"Dei Siori" is an saying found in Veneto dialect. The Fasoli brothers, taking inspiration from the ancient sophistication of the noble families of Verona, created "Dei Signori", a red wine that brings with it the history of a region and its inhabitants. A warm embrace that consoles the melancholy of a lost time and ancient know-how, this wine is a taste of the past that holds memories that were never lived.



PINOT NERO
MERLOT



WHITE LINE

Nel rispetto della tradizione la Cantina Fasoli Gino esalta la versatilità di un'importante uva del territorio. La maggior parte dei vini della White Line, infatti, sono prodotti con uve 100% GARGANEGA. Solo grazie alle particolari lavorazioni in fase di vinificazione dell' uva siamo in grado di rendere ciascun vino unico.

In keeping with tradition, Fasoli Gino Winery highlights the versatility of an important local grapes. Most of the wines of the White Line are produced with 100% GARGANEGA grapes. Only thanks to special winemaking processes we are able to make each wines unique.



"Pieve Vecchia" Bianco Veronese IGT

"Pieve Vecchia" is one of our most important wines and has carved itself a good reputation on foreign markets for thanks to its strong character. This wine has also been awarded a number of awards as one of the most interesting expressions of the garganega grape.

"Pieve Vecchia" è un vino di grande carattere che rispetta le caratteristiche delle annate, pur mantenendo una personalità riconoscibile. Espressione della sorprendente versatilità dell'uva tipica garganega, mantiene il giusto equilibrio nell'utilizzo del legno e dimostra una notevole capacità di maturazione negli anni.



GARGANEGA 100%



COLORE
Oro intenso e luminoso.



PROFUMO
Spezie dolci, tostature di orzo, frutta bianca ben matura, chiude con la dolcezza del tiglio e del caprifoglio.



GUSTO
La bocca è rotonda, tonica, piena di sapore. Avvolgente, morbido e carezzevole, ma anche fresco e sapido. Finale esteso che ripropone stunti tostati e fumè con note di mandorla.



VENDEMMIA
Vendemmia anticipata per mantenere la freschezza dell'uva, seguita da una seconda intermedia a maturazione perfetta, per concludere con una terza vendemmia tardiva per ottenere la massima concentrazione di sentori dalla surmaturazione dell'uva.



SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO e RESA/HA
Limoso, sabbioso, argilloso, di medio impasto. Pergola corta veronese.
100 quintali per ettaro.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
La fermentazione inizia in acciaio, per passare in tonneaux dove sosta per circa 12/15 mesi sui propri lieviti. L'affinamento in bottiglia per 6 mesi ne completa la maturazione.



ALCOL
14.5 % by vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
10-12 °C



FORMATO BOTTIGLIE
750 ml



GASTRONOMIA
Primi piatti di pesce, crostacei e risotti (ideale con asparagi). Carni leggere.



MUSICA
Psychedelic Rock

COLOR
Vibrant gold.

AROMA
Sweet spices, roasted barley, ripe white fruit, closes with the sweetness of lime and honeysuckle.

TASTE
The mouth is round, full of flavor. Enveloping, soft and caressing, but also fresh and savory. Long finish that proposes toasted and smoky hints with almond notes.

HARVEST
We harvest the grapes by hand in three different sessions. The first passage in the vineyards to pick fresh grapes ensures we keep some freshness in the wines. The second harvest takes places when the grapes are perfectly matured and the third harvest is left until the sugar and flavours are concentrated in the grapes.

SOIL, PRUNING SYSTEM and YIELD
Sandy and clayey soil.
Pergola corta veronese.
10 tonnes per hectare.

WINEMAKING TECHNIQUE
Fermentation begins in inox tanks. The wine is then transferred to tonneaux for about 12-15 months where it lays on its own yeasts. The wine is then bottled and left to fine for a further 6 months.

ALCOHOL CONTENT
14.5 % by vol.

SERVING TEMPERATURE
10-12°C

FORMATS AVAILABLE
750 ml

FOOD & WINE PAIRING
Pieve Vecchia pairs well with seafood main courses, especially shellfish. It also complements asparagus risotto and white meats.

MUSIC PAIRING
Psychedelic Rock





COLORE
Giallo paglierino con riflessi verdognoli.



PROFUMO
Frutta esotica e sentori di erbe mentolate. Naso fiorito, originale, delicato. Profumi complessi tra varietali e fermentativi.



GUSTO
Al palato è fresco e pieno con un'ottima presenza di acidità, è supportato dalla mineralità del corpo.



VENDEMMIA
Vendemmia manuale, dai primi 10 giorni di Settembre.



SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO e RESA/HA
A medio impasto, calcareo, pianeggiante. Pergola corta veronese. 50 quintali per ettaro.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Grande attenzione è posta nella fase di trasformazione per l'estrazione del mosto fiore non pressato, che dà carattere al vino. La fermentazione inizia in vasche di acciaio inox e termina in botti di rovere da 25 hl, dove poi rimane per altri 15 mesi circa sui propri lieviti.



ALCOL
13 % by vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
8 °C



FORMATO BOTTIGLIE
750 ml



GASTRONOMIA
Ideale con piatti di pesce, soprattutto se crudo, o crostacei, come, ad esempio, le ostriche. Ottimo anche come aperitivo.



MUSICA
Folk

COLOR
Yellow with green tints.

AROMA
Tropical fruit and light aromas of minty herbs which are typical of the variety. Flowery, original, delicate nose. Complex aromas between varietal and fermentation.

TASTE
On the palate, the wine is fresh, full-bodied and has good acidity and minerality. Liber is very elegant with a long finish.

HARVEST
The grapes are harvested by hand in the first 10 days of September.

SOIL, PRUNING SYSTEM and YIELD
Clayey and chalky soils on the highest slopes where vines can be grown. Pergola corta veronese. 50 tonnes per hectare.

WINEMAKING TECHNIQUE
Great attention is paid to the transformation phase. We use only free-running juice rather than pressing the grapes. This gives the wine a certain character. Fermentation begins in stainless steel tanks and is completed in oak barrels of 25 Hl where it remains for a further 15 months on the lees.

ALCOHOL CONTENT
1 % by vol.

SERVING TEMPERATURE
13°C

FORMATS AVAILABLE
750 ml

FOOD & WINE PAIRING
Liber pairs well with fish dishes, especially raw fish or shellfish such as oysters. Excellent also served as an aperitif.

MUSIC PAIRING
Folk

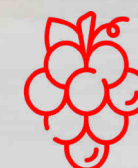


"Liber" Bianco Veronese IGT



"Liber" nasce alla fine degli anni '90 nel tentativo di estrarre tutta la mineralità dell'uva tipica del Soave. Questo vino piacevolmente minerale, è la prova della sorprendente e ricca duttilità dell'uva autoctona delle nostre zone, la garganega, che qui si esprime in modo unico.

"Liber" was born in the late Nineties when Natalino and Amadio decided to use the typical grape of the Soave area, Garganega, to see how it would fair creating a wine with the maximum minerality. This was how Liber, a very pleasantly mineral and unique wine was created. The result shows the great versatility of our local grape variety, Garganega.



GARGANEGA 100%

"Borgoletto" Soave DOC

Produciamo più Borgoletto di qualsiasi altro vino della nostra gamma. È un vino di grande beva che esprime il carattere della nostra terra.

We produce more Borgoletto than any other wine in our range. It is a great easy drinking wine that expresses the character of our soil.



GARGANEGA 100%



COLORE
Luminoso giallo paglierino.



PROFUMO
Fruttato e floreale, con note finali aromatiche e saline.



GUSTO
Sapore pieno ed armonico, buon equilibrio corpo-acidità. Piacevolmente fresco con lieve retrogusto di mandorla amara. Buona persistenza in bocca a fine degustazione.



VENDEMMIA
Vendemmia manuale, dai primi 10 giorni di Settembre fino a circa metà Ottobre.



SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO e RESA/HA
Limoso-sabbioso, pianeggiante, a medio impasto in vigneti ad un'elevazione di 100m. Pergola corta veronese, guyot.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Spremitura soffice in assenza di raspi. Macerazione pellicolare freddo per 10-15 ore a 6-8°C. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per 10 giorni circa.



ALCOL
12.5 % by vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
10 °C



FORMATO BOTTIGLIE
750 ml



GASTRONOMIA
Antipasti e primi piatti di pesce, zuppe, formaggi giovani. Ideale come aperitivo.



MUSICA
Classici Italiani

COLOR
Bright light yellow.

AROMA
The bouquet is both floral and fruity and the wine leaves almost saline and fruity notes on

TASTE
Harmonious and full-bodied. The finish is medium to long with a light aftertaste of bitter almonds. The wine is well balanced between body and acidity and good freshness thanks to regular bottling.

HARVEST
Grapes are harvested by hand from the beginning of September to the middle of October.

SOIL, PRUNING SYSTEM and YIELD
Limestone and sandy soils of medium density in vineyards located at an elevation of 100m. Pergola corta veronese, guyot.

WINEMAKING TECHNIQUE
Grapes are pressed softly and left to macerate for 10 - 15 hrs. at 6-8°C. Fermentation happens in temperature controlled stainless steel tanks over a period of 10 days.

ALCOHOL CONTENT
12.5 % by vol.

SERVING TEMPERATURE
10 °C

FORMATS AVAILABLE
750 m

FOOD & WINE PAIRING
This wine is excellent served as an aperitif as well as with fish based dishes, soups and fresh cheeses.

MUSIC PAIRING
Italian classics





COLORE
Giallo paglierino chiaro.



PROFUMO
Fine bouquet di agrumi con note di fiori bianchi, di pompelmo e d'ananas.



GUSTO
Equilibrio tra acidità e corposità, che lo rende pieno e piacevolmente fresco. Il finale è leggermente ammandorlato e lascia il palato pulito.



VENDEMMIA
Vendemmia manuale nelle prime settimane di Settembre.



SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO e RESA/HA
Terreno medio, ghiaioso-sabbioso e pianeggiante
Guyot
120 quintali



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
La vinificazione in bianco prevede la separazione tra bucce e raspo dal mosto, seguita da pressatura soffice. La fermentazione avviene a temperatura controllata per 15-20 giorni, con affinamento in acciaio.



ALCOL
12.5 % by vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
8 °C



FORMATO BOTTIGLIE
750 ml



GASTRONOMIA
Grigliate di pesce, pasta con condimenti leggeri, zuppe, carni bianche. Ideale come aperitivo, accompagnato da antipasti leggeri e tartine.



MUSICA
Pop

COLOR
Light straw-yellow.

AROMA
Fine bouquet of citrus fruits with hints of white blossoms, grapefruit and pineapple.

TASTE
The excellent balance between acidity and body makes this wine full-bodied and pleasantly refreshing. The finish is slightly almondy and leaves the palate clean.

HARVEST
Grapes are harvested by hand at the beginning of September.

SOIL, PRUNING SYSTEM and YIELD
Gravelly and sandy soil of medium density located in vineyards on the valley floor.
Guyot
120 tonnes / hectare

WINEMAKING TECHNIQUE
Vinification involves the separation of husks and stalks from the grape, followed by a soft pressing. Fermentation is carried out at controlled temperatures for 15 - 20 days. The wine is then fined in stainless steel vats.

ALCOHOL CONTENT
12.5 % by vol.

SERVING TEMPERATURE
8°C

FORMATS AVAILABLE
750 ml

FOOD & WINE PAIRING
Grilled fish, pasta with light sauces, white meats and soups. Perfect as an aperitif accompanied by light hors d'oeuvres and canapes.

MUSIC PAIRING
Pop



"Pigio" Pinot Grigio delle Venezie DOC

Passione e grande esperienza rendono un vino così duttile, fresco, adatto a tutti. Frutto dell'attenzione per ogni fase di lavorazione, il Pinot Grigio fa della sua semplicità la chiave della qualità.

Passion and experience make such a supple, fresh wine suitable for everyone. Pigio's quality lies in its simplicity.



PINOT GRIGIO
100%

"Perantonie" Chardonnay Veronese IGT

Spinti dalla ricerca di un vitigno aromatico per la produzione di spumante, lo Chardonnay Perantonie ha rivelato con il tempo caratteristiche ideali per la produzione di un grande vino bianco tranquillo.

The original idea was to use the grapes to make sparkling wines however over time the Chardonnay Perantonie grapes showed they had all the characteristics needed to make a great still white wine.



CHARDONNAY
100%



COLORE
Giallo paglierino.



PROFUMO
Agrumi e frutti tropicali.



GUSTO
Il sapore è elegante e armonico e l'acidità presente crea un grande equilibrio con la corposità dovuta all'affinamento in botti di rovere.



VENDEMMIA
Vendemmia manuale a partire dalla prima settimana di Settembre.



SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO e RESA/HA
Piede collinare con limo, sabbia e sassi.
Pergola corta veronese.
80 quintali per ettaro.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Dopo la diraspatura il mosto viene macerato a freddo a contatto con le bucce per 12-15 ore. Dopo una leggera spremitura il mosto viene posto in fermentini d'acciaio dove rimane per circa 10 giorni a temperatura controllata.



ALCOL
13 % by vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
11-12 °C



FORMATO BOTTIGLIE
750 ml



GASTRONOMIA
Piatti di pesce e crostacei, carni bianche e formaggi freschi.



MUSICA
Funky

COLOR
Vibrant straw-yellow.

AROMA
Citrus and exotic fruits.

TASTE
On the palate it is elegant and harmonious, its generous acidity balances the complexity gained during the period of oak aging.

HARVEST
The grapes are harvested by hand from the first week of September.

SOIL, PRUNING SYSTEM and YIELD
Foothill sites with limey, sandy and stony soils
Pergola corta veronese.
8 tonnes per hectare.

WINEMAKING TECHNIQUE
Once the grapes have been destemmed, the must is cold-macerated with the skins for 12-15 hours. After a light pressing, the must is transferred to steel fermentation tanks where it remains at a controlled temperature for about 10 days. The final blend is made a few weeks before the wine is bottled.

ALCOHOL CONTENT
13 % by vol.

SERVING TEMPERATURE
11-12 °C

FORMATS AVAILABLE
750 ml

FOOD & WINE PAIRING
Perantonie is the perfect accompaniment to fish and shellfish dishes as well as white meats and either fresh or mature cheeses.

MUSIC PAIRING
Funky





COLORE

Intenso colore ambrato.



PROFUMO

Spezie dolci, tostature di orzo, frutta bianca ben matura, chiude con la dolcezza del tiglio e del caprifoglio.



GUSTO

La bocca è rotonda, tonica, piena di sapore. Avvolgente, morbido e carezzevole, ma anche fresco e sapido. Finale esteso che ripropone stunti tostati e fumè con note di mandorla.



VENDEMMIA

Vendemmia manuale nelle prime due settimane di Settembre.



SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO e RESA/HA

Limoso, sabbioso, argilloso, di medio impasto. Pergola corta veronese, guyot 40 quintali per ettaro.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo attenta selezione, i grappoli vengono appesi nel fruttai, a mano, su una rete verticale, dove rimangono per 5-6 mesi. Verso la fine di Febbraio, i grappoli subiscono una soffice spremitura. La fermentazione dura 15-20 giorni. L'affinamento avviene in barrique per 24-30 mesi.



ALCOL

13.5 % by vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

14-16 °C



FORMATO BOTTIGLIE

750 ml, 1.5l



GASTRONOMIA

Ideale con dolci secchi, soprattutto a base di nocciole, mandorle e frutta secca. Interessante l'abbinamento con piatti di formaggi erborinati abbinati a diverse tipologie di miele e marmellate.



MUSICA

Art rock

COLOR

Intense amber.

AROMA

Sweet spices, roasted barley, ripe white fruit, closes with the sweetness of lime and honey-suckle.

TASTE

The mouth is round, toned, full of flavor. Enveloping, soft and caressing, but also fresh and savory. Long finish with toasted and smoky hints and almond notes.

HARVEST

Grapes are harvested by hand in the first two weeks of September.

SOIL, PRUNING SYSTEM and YIELD

Chalky, limestone and pebbly located on the valley floor. Pergola corta veronese, guyot 4 tonnes per hectare.

WINEMAKING TECHNIQUE

After careful selection, the grapes are hung up on vertical wires to dry in the fruit drying loft for 5-6 months. Toward the end of February, the grapes are pressed softly. Fermentation is carried out in barriques for 15 – 20 days. The wine is matured in barrique for a further 24 - 30 months.

ALCOHOL CONTENT

13.5 % by vol.

SERVING TEMPERATURE

14-16 °C

FORMATS AVAILABLE

750 m, 1.5l

FOOD & WINE PAIRING

Perfect with deserts which are quite dry especially with dishes prepared with hazelnuts, almonds and dried fruits. This wine also pairs well with different types of blue cheese served with honey and jams.

MUSIC PAIRING

Art rock



"San Zeno" Recioto di Soave DOCG

Gran vino da dessert e da fine pasto, da uve selezionate con più zuccheri ed acini spargoli, raccolte nei diversi vigneti Garganega. Rivela una complessità che lo rende sempre più interessante col passare degli anni.

San Zeno is a fine dessert wine made with grapes with high sugar content and loose bunches harvested in the different Garganega vineyards we own. The complexity of this wine allows it to develop with age.



GARGANEGA 100%



LA CORTE DEL POZZO

Il nome “Corte del Pozzo” esprime il legame con gli abitanti della zona che attingevano acqua dal nostro pozzo già dai primi anni del ‘900.

Il ricordo degli animali da fattoria è molto caro alla nostra storia di agricoltori. In particolare, un numeroso gruppo di questi pennuti starnazzanti, soleva scorrazzare indisturbato nella corte e tra i vigneti. La rappresentazione dell’oca in completo giacca doppio petto e cravatta, vuole simboleggiare l’evoluzione del nostro vino biologico, che negli anni ha raggiunto la raffinatezza e l’eleganza da sempre ricercate. Il fiore all’occhiello è la *Phacelia tanacetifolia*, uno dei fiori che piantiamo nelle vigne seguendo il metodo biodinamico del sovescio.

Infine il logo “Goose Approved” esprime gli ideali di sostenibilità ambientale e rispetto del territorio. Il nostro obiettivo è un’agricoltura rigenerativa, oltre il biologico.

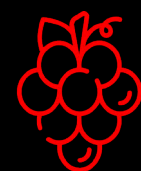
The name “Corte del Pozzo” expresses the link with the inhabitants of the area who drew water from our well back in the 1900s.

The memory of farm animals is very dear to our farming history. In particular, a large group of these squawking birds, used to run around undisturbed in the courtyard and among the vineyards. The representation of the goose in a double-breasted jacket and tie is meant to symbolize the evolution of our organic wine, which over the years has reached the refinement and elegance it has always sought. The buttonhole flower is a *Phacelia tanacetifolia*, one of the flowers that we plant in the vineyards following the biodynamic method of green manure.

Finally, the “Goose Approved” logo expresses the ideals of environmental sustainability and respect for the terroir. Our goal is regenerative agriculture, beyond organic.



"Corte Del Pozzo" Amarone della Valpolicella DOCG



CORVINA, CORVINONE 70%
RONDINELLA 30%



COLORE

Rosso vivo con riflessi violacei. Tendente al rosso granato, caldo, avvolgente dopo alcuni anni di affinamento.



PROFUMO

Prugne, more, sciroppo di ciliegie e di spezie, cannella e chiodi di garofano.



GUSTO

L'alcolicità è accompagnata dall'ottima struttura del corpo, dai tannini e dagli aromi di frutta matura.



VENDEMMIA

Durante la vendemmia vengono scelti i grappoli piuttosto spargoli, ben maturi e adatti all'appassimento.



SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO e RESA/HA

Argilloso, calcareo, ultime propaggine montane. Pergola corta veronese. 50 quintali per ettaro.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve sono lasciate in piccole casse di legno a riposo nel fruttai per 5/6 mesi. La fermentazione si svolge in vasche d'acciaio per 25/35 gg. Il vino affina in botti di rovere per un lungo periodo di minimo 3 anni.



ALCOL

17.5 % by vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18 °C



FORMATO BOTTIGLIE

750 ml, 1.5l



GASTRONOMIA

Carni rosse, selvaggina da pelo e da piuma, formaggi stagionati. Ottimo anche come fine pasto abbinato a biscotti e pasticceria secca a base di mandorle.



MUSICA

Classica

COLOR

Vibrant red with purple tints. After several years of aging, the color becomes warmer tending towards garnet.

AROMA

Ripe prunes, blackberries, cherry syrup and spices such as cinnamon and cloves.

TASTE

The wine is full-bodied, tannic and has aromas of ripe fruits.

HARVEST

During the harvest, we select loose bunches that are mature and suitable for drying.

SOIL, PRUNING SYSTEM and YIELD

Clayey and chalky soils on the highest slopes where vines can be grown. Pergola corta veronese. 50 tonnes per hectare.

WINEMAKING TECHNIQUE

The grapes are left in small wooden crates for 5 to 6 months. The grapes are then pressed. Fermentation is carried out in steel vats for 25 to 35 days. The wine is then transferred to oak barrels where it is left to mature for at least 3 years.

ALCOHOL CONTENT

17.5 % by vol.

SERVING TEMPERATURE

16 - 18 °C

FORMATS AVAILABLE

750 ml, 1.5l

FOOD & WINE PAIRING

The qualities described above are appreciated best when served with red meats, game and mature cheeses. It may also be enjoyed at the end of a meal served with biscuits with almonds.

MUSIC PAIRING

Classic





COLORE

Rosso rubino è vivo, intenso.



PROFUMO

Ciliegia sotto spirito, con note di frutta di sottobosco e una leggera eco vanigliata.



GUSTO

Morbido e vellutato al palato, con richiami di frutta rossa. Ha un'ottima struttura e un retrogusto persistente.



VENDEMMIA

Raccolta manuale a fine Settembre e inizio Ottobre per circa 20-25 giorni.



SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO e RESA/HA

Collina, nella zona del Valpolicella, con terreno argilloso e calcareo. Pergola corta veronese. 100 quintali per ettaro.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

A fine Febbraio il vino viene fatto rifermentare a contatto con le vinaccidell' Amarone per circa 15 giorni. Durante questa fermentazione aggiungiamo uve appassite per dare più corpo e complessità al vino. Il vino affina in botti di rovere per circa 16-24 mesi. Dopo l'imbottigliamento, il vino subirà un ulteriore affinamento in bottiglia per altri 6 mesi.



ALCOL

14.5 % by vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

15 - 18 °C



FORMATO BOTTIGLIE

750 ml, 1.5l



GASTRONOMIA

Si accompagna bene a carni rosse alla brace, arrostiti, selvaggina da piuma e formaggi stagionati.



MUSICA

Acid Jazz

COLOR

Vibrant and intense ruby red.

AROMA

Cherries preserved in alcohol with notes of fruits of the forest and light hints of vanilla.

TASTE

The wine is soft and velvety on the palate with flavours of red fruits. It has excellent body with a long finish.

HARVEST

Grapes are harvested by hand at the end of September and the beginning of October.

SOIL, PRUNING SYSTEM and YIELD

Clayey and chalky soils in hillside vineyards located in the Valpolicella appellation. Pergola corta veronese. 10 tonnes per hectare

WINEMAKING TECHNIQUE

After a first fermentation, towards the end of February, the wine is left to re-ferment on the grape skins used to make Amarone for about 15 days. During this fermentation we also add dried grapes to give more body and complexity to the wine. The wine is left to mature in oak casks for 16-24 months. After bottling, the wine is left to settle for 6 months.

ALCOHOL CONTENT

14.5 % by vol.

SERVING TEMPERATURE

15 - 18 °C

FORMATS AVAILABLE

750 ml, 1.5l

FOOD & WINE PAIRING

This wine pairs excellently with grilled red meats, roasted meats, game and mature cheeses.

MUSIC PAIRING

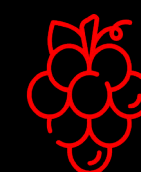
Acid Jazz



"Corte Del Pozzo" Ripasso della Valpolicella DOC

Abbiamo iniziato a fare il Ripasso più di vent'anni fa, seguendo una tradizionale usanza radicata sul territorio. Espressione della nostra filosofia e della tipicità della nostra terra, si caratterizza per l'originale potenza ammorbidita da una piacevole armonia.

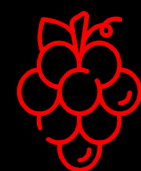
We started making the Valpolicella Ripasso over 20 years ago following the wine-making tradition of the area. The Ripasso is an expression of our philosophy and the land we live in. It is a wine with power that has been harnessed by pleasant harmony.



CORVINA, CORVINONE 70%
RONDINELLA 30%

"Corte Del Pozzo" Valpolicella DOC

I Valpolicella fa parte della tradizione del nostro territorio e, quindi, anche della nostra storia. I vitigni locali sono belli, generosi e ci permettono di creare un vino eccezionale. I vigneti sono situati nella splendida Val d'Illasi, che comprende sia la zona del Soave, sia quella del Valpolicella.



CORVINA, CORVINONE 70%
RONDINELLA 30%

The Valpolicella is one of the most important wines traditionally made in our area and therefore represents something special for our family. The local grape varieties are beautiful, generous and allow us to create an exceptional wine. The vineyards are located in the stunning Illasi Valley that falls in both the Valpolicella and Soave appellations.



COLORE

Rosso rubino è vivo, compatto.



PROFUMO

Frutta rossa e confettura di piccoli frutti rossi, con un'eco speziata.



GUSTO

L'armonia fra la corposità di tannini e l'acidità si unisce al sapore della frutta matura, aggiungendo un tocco di morbidezza finale. Al gusto si presenta asciutto, vellutato, di buona struttura, armonico.



VENDEMMIA

La vendemmia inizia a fine Settembre e prevede più passaggi con cernita delle uve: solo le migliori vengono destinate alla pigiatura.



SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO e RESA/HA

Collina della Val d'Illasi dove il suoli sono di prevalenza calcarei.
Pergola corta veronese.
120 quintali per ettaro.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Parte delle uve viene posta in casse per un leggero appassimento di 15-20 giorni. Una parte viene pigiata subito dopo la raccolta. Le fermentazioni avvengono separatamente: l'uva non appassita viene fatta fermentare in vasche d'acciaio, mentre quelle appassite in botti di legno. Dopo 10-12 mesi, si procede con la messa in bottiglia del vino dove rimarrà ad affinare per 5-6 mesi.



ALCOL

13 % by vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

15 - 18 °C



FORMATO BOTTIGLIE

750 ml



GASTRONOMIA

Primi piatti saporiti con sughi a base di selvaggina e/o funghi, carni rosse alla brace e qualche formaggio di media stagionatura.



MUSICA

Jazz

COLOR

Vibrant ruby red.

AROMA

Red fruit jam and fresh red fruits with hints of spices and pepper.

TASTE

The tannins and acidity combine with the flavours of ripe fruit. This enriches the wines with a final touch of softness. On the palate, the wine is dry, smooth, well-bodied and balanced.

HARVEST

Harvest begins in late September. We pass through the vineyards several times to ensure grapes are harvested only when they are mature. Only the best grapes will be pressed.

SOIL, PRUNING SYSTEM and YIELD

On the valleys sides of the Val d'Illasi where the soils are mainly limestone.
Pergola corta veronese.
12 tonnes per hectare

WINEMAKING TECHNIQUE

A portion of the grapes are placed in crates to be dried for 15-20 days, whilst others are crushed a few hours after being picked. The grapes that have been dried are fermented separately from those that were pressed fresh. The fresh grapes are fermented in stainless steel vats. The dried ones are left to ferment in wooden barrels. After 10-12 months the wine is then bottled and left to mature for 5-6 months.

ALCOHOL CONTENT

13 % by vol.

SERVING TEMPERATURE

15 - 18 °C

FORMATS AVAILABLE

750 ml

FOOD & WINE PAIRING

Pasta and rice dishes especially with sauces of game or mushrooms, grilled red meats and medium mature cheeses.

MUSIC PAIRING

Jazz





COLORE
Rosso rubino vivace.



PROFUMO
Fruttato, floreale, rosa selvatica, avvolgente sentore di fiori freschi.



GUSTO
In affinamento, la parte fruttata diventa più importante e si accompagna a quella floreale, conferendo vinosità e sapore più armonico.



VENDEMMIA
Raccolta a mano a metà settembre. Sono le stesse uve della più famosa zona Valpolicella, ma situate in terreni diversi che conferiscono la tipicità del terreno morenico a questo vino.



SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO e RESA/HA
Morenico, sulle colline ad est del Lago di Garda nella zona del Bardolino.
Pergola corta veronese.
130 quintali per ettaro.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Le uve sono pigiate poche ore dopo la raccolta. La fermentazione del mosto, avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata per circa 15 giorni. Dopo alcuni travasi, l'affinamento continua sempre in vasche d'acciaio, dove rimane fino alla messa in bottiglia.



ALCOL
12,5 % by vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
15 - 18 °C



FORMATO BOTTIGLIE
750 ml



GASTRONOMIA
Vino famoso per la struttura delicata, accompagna primi piatti leggeri, con sughi al pomodoro. Si sposa con secondi di carni bianche e/o di pesce di acqua dolce, senza contare lumache e fritti. Perfetto con la pizza!



MUSICA
Chillout

COLOR
Bright ruby red.

AROMA
The bouquet is fruity and floral with notes of wild rose with an enveloping scent of a fresh flowers.

TASTE
During fining, the fruit becomes increases in intensity and the floral aromas develop giving the wine a more harmonious flavour.

HARVEST
We harvest by hand in mid-September. They are the same grapes of the more famous Valpolicella area, but located in different soils which bring the typicality of the morainic soil to this wine.

SOIL, PRUNING SYSTEM and YIELD
Morainic hills located to the East of Lake Garda in the beautiful area of Bardolino.
Pergola corta veronese.
13 tonnes per hectare.

WINEMAKING TECHNIQUE
The grapes are pressed only a few hours after they are harvested and are left to ferment in steel tanks at a controlled temperature. The must is left to macerate for about 15 days after which the wine is racked o and left to fine in steel vats until bottling.

ALCOHOL CONTENT
12,5 % by vol.

SERVING TEMPERATURE
15 - 18 °C

FORMATS AVAILABLE
750 ml

FOOD & WINE PAIRING
Famous for its delicate structure, Bardolino pairs well with light dishes, especially those with tomato sauces. It is perfect with white meat and freshwater fish and snails. Perfect with pizza!

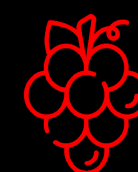
MUSIC PAIRING
Chillout



"Corte Del Pozzo" Bardolino DOC

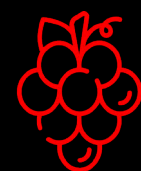
Le nostre vigne sono situate su una stupenda collina affacciata sul lago di Garda, dove antiche vigne ed uliveti sono coltivati con metodo biologico.

Our vineyards are located on a beautiful hill overlooking Lake Garda where ancient olive groves and vineyards are tended for with organic farming methods.



CORVINA, CORVINONE 70%
RONDINELLA 30%

"Corte Del Pozzo" Chiaretto di Bardolino DOC



CORVINA, CORVINONE 70%
RONDINELLA 30%



COLORE
Colore rosa salmone brillante.



PROFUMO
Profumo delicatamente floreale.



GUSTO
Il sapore si presenta morbido e fruttato, la struttura è equilibrata. Si tratta di un vino di semplice bevibilità, gentile e leggero, ideale per le stagioni calde.



VENDEMMIA
Vendemmia manuale nella seconda metà di Settembre.



SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO e RESA/HA
Morenico.
Guyot e Pergola corta veronese.
120 quintali per ettaro.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Dopo la diraspatura, le vinacce vengono lasciate macerare a contatto con il mosto per 12-15 ore ad una temperatura di 8-10°C. Si effettua una pressatura soffice per estrarre soltanto il "fiore", con la giusta colorazione rosata. La fermentazione dura 12-15 giorni ad una temperatura costante di 12-15°C.



ALCOL
12,5 % by vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
8 °C



FORMATO BOTTIGLIE
750 ml



GASTRONOMIA
Perfetto per piatti di pesce di mare e di lago, in particolare per il pesce alla griglia. Adatto a carni bianche e primi leggeri dai sapori delicati. Ideale come aperitivo con tartine salate, esprime il meglio di sé con un buffet di antipasti misti. Piacevole e fresco anche lontano dai pasti.



MUSICA
Lounge

COLOR
Bright salmon pink.

AROMA
Delicately floral.

TASTE
On the palate the wine is soft and fruity with a balanced structure. This wine is very easy drinking, light and pleasant, perfect for warm days.

HARVEST
We harvest by hand in the second half of September.

SOIL, PRUNING SYSTEM and YIELD
Morainic.
Guyot and Pergola corta veronese.
12 tonnes per hectare.

WINEMAKING TECHNIQUE
After being destemmed, the grapes are left to macerate in contact with the must for 12-15 hrs at a temperature of 8-10° C. The skins are softly pressed to extract only the first juice with just the right pink colour. Fermentation is carried out in autoclaves for 12-15 days at a constant temperature of 12-15°C.

ALCOHOL CONTENT
12,5 % by vol.

SERVING TEMPERATURE
8 °C

FORMATS AVAILABLE
750 ml

FOOD & WINE PAIRING
Perfect for fish dishes (sea or freshwater fish) especially grilled fish. It also pairs well with white meats and pasta or rice dishes with delicate flavours. It is ideal as an aperitif with savoury bites, and is the perfect accompaniment for a buffet of mixed starters. It is also fresh and pleasant drunk on its own.

MUSIC PAIRING
Lounge





COLORE
Giallo paglierino.



PROFUMO
floreale è accompagnato da un finale di mandorla amara e frutta secca.



GUSTO
Perlage lungo, fine e persistente che esalta la freschezza sviluppata al palato con note finali aromatiche e saline.



VENDEMMIA
Vendemmia manuale entro la prima settimana di Settembre.



SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO e RESA/HA
Limoso-sabbioso.
Pergola corta veronese, Guyot.
120 quintali per ettaro.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Dopo la diraspatura l'uva subisce una pressatura soffice ed il mosto viene fermentato in vasche d'acciaio ad una temperatura controllata di 12°-15°C per 10-12 giorni. La raccolta anticipata permette di ottenere un mosto con un'acidità ideale atta a conservare l'elevata freschezza necessaria durante la seconda fase di fermentazione che avviene in autoclave per una durata di circa 3-4 mesi.



ALCOL
12.5 % by vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
8 °C



FORMATO BOTTIGLIE
750 ml



GASTRONOMIA
Ideale come aperitivo e come base per cocktail freschi ed estivi, è l'ideale abbinamento per tartine salate e buffet di antipasti misti leggeri. Piacevole e fresco anche lontano dai pasti, è ottimo per esaltare portate delicate e semplici, ma anche frittiture di pesce.



MUSICA
Electronic

COLOR
Bright light yellow.

AROMA
Flowers with notes of bitter almond and dried fruit.

TASTE
The persistent and fine perlage highlights the freshness in the mouth.

HARVEST
Grapes are harvested by hand within the first week of September.

SOIL, PRUNING SYSTEM and YIELD
Limestone and sandy soils.
Pergola corta veronese, Guyot.
12 tonnes per hectare.

WINEMAKING TECHNIQUE
Once they have been destemmed, the grapes are pressed softly and the must is left to ferment in stainless steel tanks at a controlled temperature of at 12-15° C for 10 to 12 days. Early harvesting means that the must has the acidity necessary to keep the freshness during the second phase of fermentation that is carried out in autoclave for 3-4 months.

ALCOHOL CONTENT
12.5 % by vol.

SERVING TEMPERATURE
8 °C

FORMATS AVAILABLE
750 ml

FOOD & WINE PAIRING
Ideal as an aperitif and as a wine for fresh and summery cocktails. It is the ideal pairing to canapés and a selection of light starter dishes. Pleasant and fresh, even drunk between meals, our Garganega Spumante is ideal to pair with delicate and simple dishes as well as fried fish.

MUSIC PAIRING
Electronic



"Corte Del Pozzo" Garganega Spumante IGT"

Nell'amore per il territorio e nel rispetto della tradizione, Fasoli Gino esalta da sempre la versatilità di un'importante uva del territorio, la Garganega. Quest'uva, prestandosi molto bene al processo di spumantizzazione, ci offre l'opportunità di creare una bollicina fresca e profumata tutta veronese.

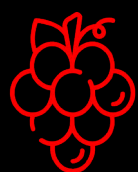
In keeping with tradition, Fasoli Gino Winery highlights the versatility of an important local grapes, Garganega. This grape, lending itself very well to the sparkling process and offers us the opportunity to create a fresh and fragrant bubble, all Verona style.



GARGANEGA 100%

"Corte Del Pozzo" Prosecco Spumante Brut DOC

Uno spumante tipico del nord-est del Veneto, il Prosecco è leggero e profumato, adatto a tutte le occasioni. Le uve fornite per il nostro Prosecco sono coltivate da un gruppo di viticoltori certificati biologici, appassionati del loro lavoro e dei vini tipici del nostro territorio. Il Prosecco Spumante La Corte del Pozzo è il naturale completamento della gamma dei vini tipici del Nord Est Italia.



GLERA 100%

Prosecco is a wine typical of the Veneto region in the North East of Italy. It is light, aromatic and perfectly suited to many occasions. The grapes provided for our Prosecco are grown by a group of certified organic grape growers with a passion for the local wines of our region. Prosecco Spumante La Corte del Pozzo is the natural complement to our range of wines from Northeast Italy.



COLORE
Giallo paglierino.



PROFUMO
I fiori bianchi come il gelsomino e l'acacia.



GUSTO
Perlage lungo, fine e persistente che esalta la freschezza sviluppata al palato. Il finale presenta note di mandorla e frutta secca.



VENDEMMIA
Vendemmia manuale entro la prima settimana di Settembre.



SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO e RESA/HA
Collinare, argilloso, calcareo, fresco. Guyot.
120 quintali per ettaro.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Dopo la diraspatura l'uva subisce una pressatura soffice ed il mosto viene fermentato in vasche d'acciaio ad una temperatura controllata di 12°-15°C per 10-12 giorni. La raccolta anticipata permette di ottenere un mosto con un'acidità ideale atta a conservare l'elevata freschezza necessaria durante la seconda fase di fermentazione che avviene in autoclave per una durata di circa 3-4 mesi.



ALCOL
12.5 % by vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
8 °C



FORMATO BOTTIGLIE
750 ml



GASTRONOMIA
Ideale come aperitivo e come base per cocktail freschi ed estivi, è l'ideale abbinamento per tartine salate e buffet di antipasti misti leggeri. Piacevole e fresco anche lontano dai pasti, è ottimo per esaltare portate delicate e semplici, ma anche frittiture di pesce.



MUSICA
Alternative dance

COLOR
Bright light yellow.

AROMA
White flowers such as jasmine and acacia.

TASTE
The persistent and fine perlage highlights the freshness in the mouth. On the palate the finish has notes of bitter almond and dried fruit.

HARVEST
Grapes are harvested by hand within the first week of September.

SOIL, PRUNING SYSTEM and YIELD
Hillside vineyards with clayey and limestone soils benefitting from fresh breezes. Guyot
12 tonnes per hectare.

WINEMAKING TECHNIQUE
Once they have been destemmed, the grapes are pressed softly and the must is left to ferment in stainless steel tanks at a controlled temperature of at 12-15° C for 10 to 12 days. Early harvesting means that the must has the acidity necessary to keep the freshness during the second phase of fermentation that is carried out in autoclave for 3-4 months.

ALCOHOL CONTENT
12.5 % by vol.

SERVING TEMPERATURE
8 °C

FORMATS AVAILABLE
750 ml

FOOD & WINE PAIRING
Ideal as an aperitif and as a wine for fresh and summery cocktails, our Prosecco brut is the ideal accompaniment to canapés and a selection of light starter dishes. Pleasant and fresh, even drunk between meals, our Prosecco Spumante, is idea to pair with delicate and simple dishes as well as fried fish.

MUSIC PAIRING
Alternative dance



METODO CLASSICO

Lo spumante Metodo Classico "Creaman" di Fasoli Gino prende il suo nome dal dialetto veneto. Letteralmente significa "fatto a mano".

The sparkling wine made with the champenoise method "Creaman" by Fasoli Gino takes its name from the Venetian dialect. Literally it means "hand made".





COLORE
Giallo paglierino brillante.



PROFUMO
Note spiccate di crosta di pane, con richiami agrumati, in particolare il cedro.



GUSTO
Al palato è fresco, gentile grazie alla garganega che gli conferisce una particolare delicatezza.



VENDEMMIA
Vendemmia manuale, anticipata alla fine di Agosto e inizio Settembre. Solo così vengono selezionati i grappoli più acerbi, con elevata acidità.



SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO e RESA/HA
Limoso, argilloso, di medio impasto.
Pergola veronese.
120 quintali per ettaro.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Dopo una soffice pressatura, si procede con la pulizia dei mosti. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox per 10-15 giorni a temperatura controllata di 16-18° C. Segue quindi l'imbottigliamento per la seconda fermentazione in bottiglia con i propri lieviti. Il vino riposa per 80 mesi. Il remuage dura circa un mese, quindi si procede con la stappatura e la sboccatura.



ALCOL
12% by vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
6 °C



FORMATO BOTTIGLIE
750 ml, 1.5l



GASTRONOMIA
Perfetto come aperitivo, si sposa con antipasti freddi e crudità. Ideale a tutto pasto con portate di pesce, ma anche con primi piatti leggeri con sughi di verdure.



MUSICA
Pop Rock

COLOR
Vibrant yellow.

AROMA
Bread crust and some citrus fruit aromas such as citron (type of lemon).

TASTE
On the palate the wine is fresh and delicate, characteristic of the Garganega variety.

HARVEST
The grapes are harvested manually between the end of August and the beginning of September. The grapes selected are not yet completely mature with high acidity.

SOIL, PRUNING SYSTEM and YIELD
Limestone and clay of medium density.
Pergola veronese.
12 tonnes per hectare

WINEMAKING TECHNIQUE
After a soft press, the must is then cleaned. Fermentation is carried out in inox steel vats for 10-15 days at a controlled temperature of 16 - 18° C. The wine is then bottle where it is left to ferment a second time on its lees. The wine is left for 80 months to rest. Remuage takes about 1 month then the wine is ready for degorgement.

ALCOHOL CONTENT
12% by vol.

SERVING TEMPERATURE
6 °C

FORMATS AVAILABLE
750 ml, 1.5l

FOOD & WINE PAIRING
Perfect served as an aperitif, this wine also pairs well with cold starters and raw vegetables. It may be served for all courses of a fish-based menu as well as with pasta dishes with vegetable sauces.

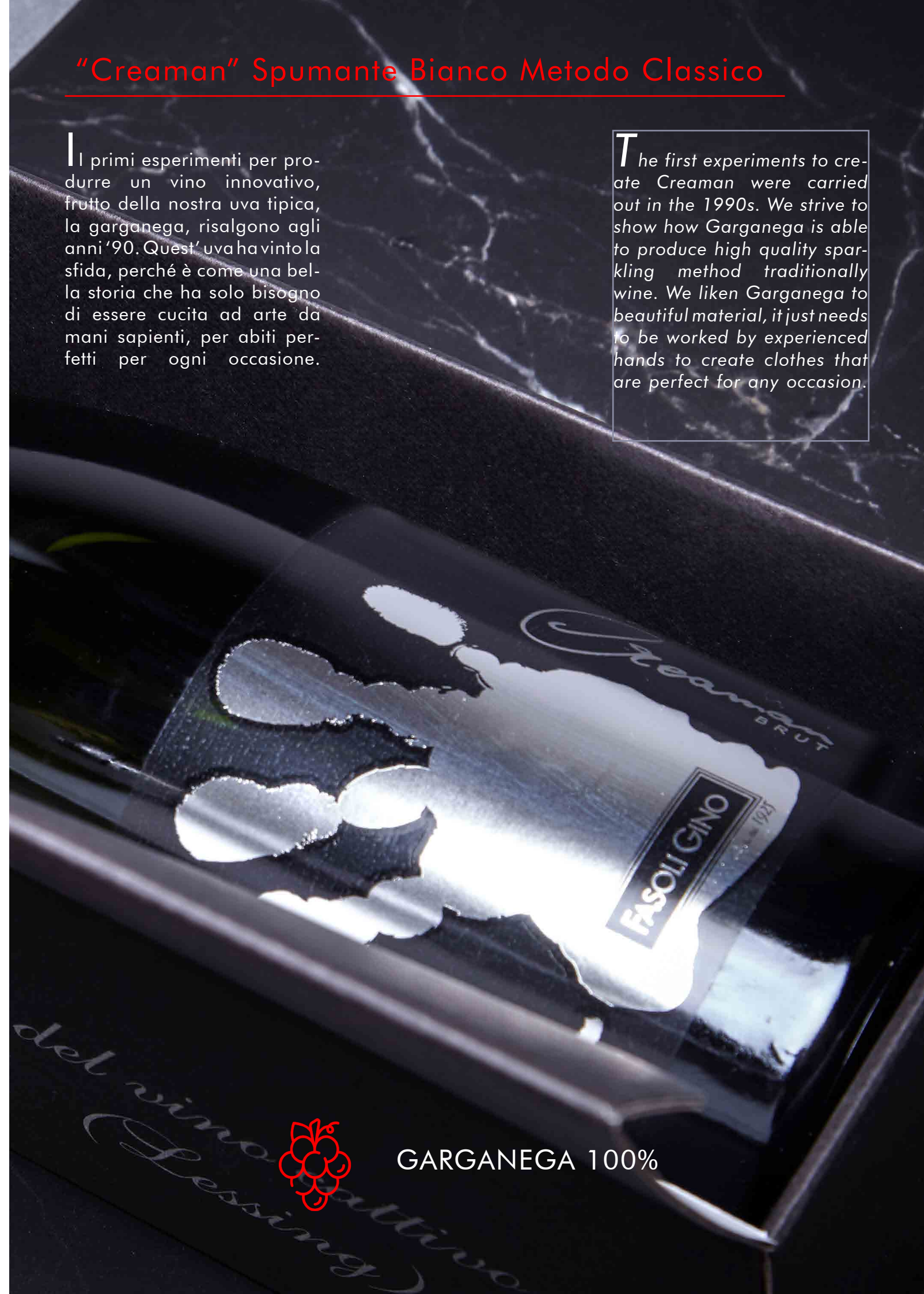
MUSIC PAIRING
Pop Rock



"Creaman" Spumante Bianco Metodo Classico

I primi esperimenti per produrre un vino innovativo, frutto della nostra uva tipica, la garganega, risalgono agli anni '90. Quest'uva ha vinto la sfida, perché è come una bella storia che ha solo bisogno di essere cucita ad arte da mani sapienti, per abiti perfetti per ogni occasione.

The first experiments to create Creaman were carried out in the 1990s. We strive to show how Garganega is able to produce high quality sparkling method traditionally wine. We liken Garganega to beautiful material, it just needs to be worked by experienced hands to create clothes that are perfect for any occasion.



GARGANEGA 100%

"Creaman" Spumante Rosè Metodo Classico

Questo vino nasce come un'impresa. Davanti ad un bicchiere di Creaman Bianco, l'amico Roberto, ricordando il padre che produceva in collina un vino rosato frizzante per la famiglia, lanciò la sfida a Natalino Fasoli, il quale volle cimentarsi a produrre uno spumante metodo classico da un'uva autoctona qual è il Corvinone.

This wine is the result of a friendly challenge. Chatting with family friend Roberto over a glass of White Creaman, the conversation turned to memories of a sparkling rose wine that Roberto's father used to make for private consumption. Natalino, who had always wanted to make a traditional method rose wine from the local variety Corvinone, took up the challenge and Creaman Rosè is the result.



CORVINONE 100%



COLORE
Colore rosa brillante.



PROFUMO
Intenso al naso, floreale e fruttato. Note di rosa e piccola frutta rossa di bosco.



GUSTO
Avvolge il palato con eleganza. Fresco, sapido, persistente. Lascia al finale una notevole freschezza.



VENDEMMIA
Vendemmia manuale inizio Settembre. Vengono selezionati i grappoli meno esposti ai raggi solari, caratterizzati da un'acidità fissa più elevata, questo consentirà al vino di mantenere la freschezza durante il lungo periodo di affinamenti.



SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO e RESA/HA
Morenico, calcareo.
Pergola veronese e guyot.
90 quintali per ettaro.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Macerazione pellicolare a freddo tra mosto e buccia da 12 a 15 ore. La pressatura soffice avviene in completa assenza di ossigeno ad una pressione massima di 0.3 bar. Una prima fermentazione avviene in vasche di acciaio inox per circa 10 giorni a temperatura controllata di 15°C, qui rimane per un periodo di 4-5 mesi circa. In seguito alla stabilizzazione proteica e tartarica il vino viene preparato per la presa di spuma che avverrà in bottiglia, dove rimarrà a contatto con i propri lieviti per 80 mesi fino alla sboccatura. La messa in vendita avviene dopo 60-90 gg dalla sboccatura.



ALCOL
12% by vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
6 °C



FORMATO BOTTIGLIE
750 ml , 1.5 l



GASTRONOMIA
Ideale come aperitivo, abbinato ad antipasti, frittare e crudità di pesce. Perfetto con piatti leggeri e crostacei.



MUSICA
Alternative Rock

COLOR
Vibrant pink.

AROMA
Floral and fruity on the nose with notes of fruits of the forest and roses.

TASTE
On the palate, it is elegant, fresh, flavoursome and has a long finish leaving a pleasant freshness in the mouth.

HARVEST
The grapes are harvested manually in the first few days of September. The grapes selected are not yet completely mature with high acidity ensuring that the finished wine has the acidity that will allow it to develop well during the long maturation process.

SOIL, PRUNING SYSTEM and YIELD
Morainic limey soils.
Pergola veronese and guyot.
9 tonnes per hectare.

WINEMAKING TECHNIQUE
The grapes are left to cold macerate for 12 to 15 hours. The grapes are then pressed without any oxygen and at a pressure of 0.3 bars. A first fermentation is carried out in inox steel vats for about 10 days at a controlled temperature of 15° C. The wine is left here for a period of 4 to 5 months. Following tartaric and protein stabilization, the wine is prepared for the second fermentation in the bottle where it is left on the lees for 80 months until degorgement. The wine is released 60-90 days after degorgement.

ALCOHOL CONTENT
12% by vol.

SERVING TEMPERATURE
6 °C

FORMATS AVAILABLE
750 ml , 1.5 l

FOOD & WINE PAIRING
Ideal as an aperitif, it pairs well with starters, fried dishes and raw fish. It is also perfect with light dishes and shellfish.

MUSIC PAIRING
Alternative Rock



GRAPPE





COLORE
Colore ambrato



PROFUMO
Fragranze vellutate e speziate. Le sensazioni olfattive sono intense ed armoniose e sprigionano poco a poco un ventaglio di profumi fini ed avvolgenti.



GUSTO
La grappa di Amarone Alteo mantiene tutta l'eleganza e la complessità delle uve da cui proviene. Dopo l'affinamento si arricchisce di un bouquet complesso ed armonico e un gusto rotondo ed avvolgente. Grappa morbida, elegante e strutturata. In bocca si presenta rotonda e complessa, riservando al finale delicate sfumature di liquirizia e vaniglia. Preziosa Grappa dal sapore ricco e intenso e con una personalità unica.



MATERIA PRIMA
La qualità della materia prima è fondamentale e da questa consapevolezza si arriva alla scelta di utilizzare le pregiate vinacce di uve appassite di Corvina, Corvinone e Rondinella; uve che vengono utilizzate per produrre il nostro prezioso Amarone Alteo.



DISTIILLAZIONE ARTIGIANALE
Questo fine spirito viene prodotto esclusivamente con tradizionali alambicchi di rame, a vapore, selezionando solo il cuore del processo di distillazione. Matura per 18 mesi in pregiate botti di rovere, utilizzate in precedenza per l'Amarone.



ALCOL
45% by vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
18 - 20 °C



FORMATO BOTTIGLIE
500 ml

COLOR
Amber colour

AROMA
Velvety and spicy notes. The aromas are intense and harmonic and gradually open into a variety of fine and captivating scents.

TASTE
The grappa of Amarone Altea maintains the elegance and complexity of the grapes it is made from. After aging, it develops a complex and harmonic bouquet and is smooth and embracing on the palate. This Grappa is soft, elegant and full-bodied. On the palate it is smooth and complex reserving delicate hints of liquorice and vanilla for the finish. Rich and intense tastes give it a unique personality.

RAW MATERIAL
When making Grappa, the quality of the raw materials is fundamental. Knowing this, we decided to use the precious skins of the Corvina, Corvinone and Rondella grapes that are dried to make our flagship wine, Amarone Alteo.

ARTISANAL DISTILLATION
This fine spirit is produced exclusively with traditional copper stills selecting only the heart of the distillation process. The grappa matures for 18 months in prestigious oak barrels that were previously used to age Amarone.

ALCOHOL CONTENT
45% by vol.

SERVING TEMPERATURE
18 - 20 °C

FORMATS AVAILABLE
500 ml

"Alteo" Grappa di Amarone



"Orgno" Grappa di Merlot



COLORE
Colore ambrato



PROFUMO
All'inizio c'è un'esplosione di profumi che spaziano dalle note di uva passa, frutta secca e mandorla; in un secondo momento queste sensazioni lasciano il posto a un leggero sentore di tabacco, cacao e vaniglia.



GUSTO
Questa grappa dal gusto raffinato e dai profumi unici ed avvolgenti è caratterizzata da un sapore deciso. Setosa e avvolgente, permane a lungo in bocca e riconferma al palato un bouquet di profumi che ricordano l'arancia, la nocciola e sul finire il tabacco e il miele.



MATERIA PRIMA
La Grappa Orgno è ottenuta dalla distillazione delle uve di merlot Orgno, messe a riposo per tre mesi su reti verticali.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Le vinacce fermentate vengono trasferite in distilleria subito dopo la svinatura; in questo modo si riesce a garantire una materia prima più ricca di sostanze aromatiche e una resa alcolica maggiore, e comunque nel complesso una maggiore qualità. Dopo la distillazione, la grappa viene adagiata in botti di rovere per un periodo di 18 mesi prima di procedere all'imbottigliamento.



ALCOL
45% by vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
18 - 20 °C



FORMATO BOTTIGLIE
500 ml

COLOR
Amber colour

AROMA
At the beginning there is an explosion of aromas ranging from notes of raisins, dried fruit and almonds; later these sensations give way to a slight hint of tobacco, cocoa and vanilla.

TASTE
This grappa with a refined taste and unique and enveloping aromas is characterized by a strong flavour. Silky and enveloping, it remains in the mouth for a long time and reconfirms on the palate a bouquet of aromas reminiscent of orange, hazelnut and tobacco and honey at the end.

RAW MATERIAL
We decided to use the precious skins of the Merlot grapes that are dried to make our Merlot Veronese "Orgno".

WINEMAKING TECHNIQUE
The fermented pomace is transferred to the distillery immediately after racking; in this way it is possible to guarantee a raw material richer in aromatic substances and a higher alcoholic yield, and in any case a higher quality overall. After distillation, the grappa is placed in oak barrels for a period of 18 months before proceeding with bottling.

ALCOHOL CONTENT
45% by vol.

SERVING TEMPERATURE
18 - 20 °C

FORMATS AVAILABLE
500 ml





COLORE
Grappa bianca, trasparente



PROFUMO
È importante lasciare riposare il distillato per alcuni minuti in bicchiere a tulipano per esaltarne ogni profumo. Si apprezzeranno l'armonia e la delicatezza dell'aroma di fiori estivi e frutti bianchi, tipici delle uve Chardonnay.



GUSTO
Trattandosi di una grappa bianca, non invecchiata in legno, si apprezza benissimo se bevuta giovane. Acquista corpo ed eleganza con il passare degli anni.



MATERIA PRIMA
Grappa ottenuta dalle vinacce di uve selezionate di Chardonnay, provenienti dal vigneto Perantonie, nella Val d'Illasi.



DISTIILLAZIONE ARTIGIANALE
Abbiamo scelto una distilleria artigiana Piemontese, che lavora secondo la tradizione con alambicchi discontinui a bagnomaria, che consentono una distillazione appropriata, a seconda delle varietà di vinaccia e l'eliminazione delle teste e delle code, permettendo la pura selezione del cuore della Grappa. Questi alambicchi lavorando 24 ore su 24, permettono di distillare la vinaccia fresca, immediatamente dopo la fermentazione, in contemporanea alla vendemmia. La distillazione delle vinacce fresche è indispensabile per ottenere una Grappa pura, elegante, con profumi e sapori caratteristici del vitigno di origine.



ALCOL
43% by vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
12 - 16 °C



FORMATO BOTTIGLIE
500 ml

COLOR
White, transparent grappa

AROMA
It is important to let the distillate rest for a few minutes in a tulip-shaped glass to enhance all its aromas. You will appreciate the harmony and delicacy of the aroma of summer flowers and white fruits, typical of Chardonnay grapes.

TASTE
Being a white grappa, not aged in wood, it is appreciated when drunk young. She gains body and elegance over the years.

RAW MATERIAL
This grappa is created by distilling our Chardonnay grape skins of selected Chardonnay grapes, coming from the Perantonie vineyard, in the Val d'Illasi.

ARTISANAL DISTILLATION
We chose to work with an artisanal distillery in Piedmont that uses traditional batch stills that can distill according to the variety of grape skins and eliminate the head and tail of the distilling process so that only the pure heart of the Grappa is kept. The stills work around the clock allowing them to distill fresh grape skins immediately following fermentation. The distillation of the fresh skins is essential to obtain a pure and elegant grappa with aromas and tastes that are characteristic of the grape variety.

ALCOHOL CONTENT
43% by vol.

SERVING TEMPERATURE
12 - 16 °C

FORMATS AVAILABLE
500 ml

"Perantonie" Grappa di Chardonnay



OLIO



"Fasoli Gino" Olio Extra Vergine di Oliva

L'olio Extravergine di Oliva "Biologico" è un olio particolarmente delicato in grado tuttavia di mantenere l'intensità di un profumo squisitamente fruttato. L'olio Extravergine di Oliva "biologico" Fasoli Gino, puro succo di oliva, è un alimento sano, ricco di oligoelementi preziosi per la salute. Tali benefiche proprietà sono tipiche solo dell'olio ottenuto nel rispetto scrupoloso di corretti sistemi di coltivazione, di un'accurata molitura delle olive, del suo confezionamento e conservazione.



Our Organic Extravirgin olive oil is delicate yet fruity. It is golden yellow with green tints. This extravirgin olive oil from the hills is pure olive juice rich in elements which are essential for well-being. The benefits of these properties are typical only of oil obtained by scrupulously respecting correct systems of cultivation, milling of the olives, packaging and conservation.



OLIVE

Le olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva "biologico" Fasoli Gino provengono da tipiche varietà della zona: Leccino, Frantoio, Favarol, Nostrano, Pendolino.



POSIZIONE

L'olio extravergine di oliva Biologico viene prodotto in zone collinari quali i monti Lessini e altri declivi nelle vicinanze del Lago di Garda, su quelle colline che superano un'altitudine minima di 300/450 metri. La posizione, l'altitudine e la natura calcarea di questi terreni sono infatti particolarmente adatte alla coltura dell'olivo e alla sua sopravvivenza.



LAVORAZIONE

Prima della raccolta le piante di olive vengono catalogate e controllate mediante analisi fogliare dall'Organismo di Controllo AIAB. Una volta ottenuti gli esiti positivi delle analisi si attende la maturazione dell'oliva al punto di invasatura (cambio di colore da verde/viola-ceo). Al momento della raccolta, a partire da fine Ottobre e per i mesi di Novembre/Dicembre, le olive vengono staccate dalla pianta a mezzo di personale specializzato con pettini e pinze meccaniche per mantenere l'integrità del frutto e portate in frantoio per la molitura entro le 24 ore successive. In frantoio si lavorano solo olive biologiche di giornata per evitare contaminazioni con produzioni convenzionali. Una volta lavorate le olive ed ottenuto l'Olio da estrazione a freddo. Il prodotto viene stoccato in vasche di acciaio inox. Una commissione di assaggio ne analizzerà le caratteristiche organolettiche e la composizione chimico-fisica per i parametri analitici prima che la partita possa essere autorizzata alla vendita. Il lotto di produzione, la data di scadenza ed il numero di certificazione dell'Organismo di Controllo sono apposti a tutela del consumatore e garantiscono la rintracciabilità del prodotto fino alla pianta madre.



FORMATO BOTTIGLIE

750 ml, 5l Latta



GASTRONOMIA

L'olio delle olive prodotte nella Val d' Illasi è delicato, leggero e perfetto per condire insalate, pesce fresco e crudo oppure verdure bollite. L'olio extra vergine Fasoli Gino è il perfetto accompagnamento di un pasto estivo.

OLIVES

We use local varieties in our organic extravirgin olive oil such as Leccino, Frantoio, Favarol, Nostrano and Pendolino.

LOCATION

Our extravirgin organic olive oil is produced in the hills close to our winery part of the Monti Lessini area close to Lake Garda at an elevation of 300 to 450m. This elevation allows us to have the necessary conditions to be able to farm organically. The position, elevation and limey soils, are particularly suited for olive production.

MANUFACTURE

Before harvest, the olive trees are catalogued and checked using the leaf analysis set out by the AIAB control board. Once the results have been confirmed positive, we must wait for the olives to mature and change colour (from green to purple). The olives are harvested by hand from the end of October through November and even into December. Each olive is plucked from the tree by harvesters using combs and mechanical pincers to ensure that the olives are not damaged. They are taken to the olive mill within 24 hours of being pressed to ensure the olives do not change. The olive mill works only with organic olives to prevent contamination with conventional products. Once milled, the oil which is cold extracted is placed in stainless steel vats to be examined by a tasting committee to ensure it has the right characteristics on the palate but also adheres to the chemical and physical parameters before being authorised to be put on sale. The production lot and expiry date or number of certification from the control board is the guarantee that the product can be traced back to the olive groves thus offering total protection of the consumer.

FORMATS AVAILABLE

750 ml, 5l

FOOD PAIRING

The olive oil produced in the Illasi valley is delicate, light and perfect for salads, fresh and raw fish or even on boiled vegetables. The Fasoli Gino Olive oil is the perfect accompaniment for any summer dish.

