

FASOLI GINO

ALTEO

Amarone della Valpolicella DOC Classico



Amarone ist ein italienischer Rotwein aus getrockneten Trauben, die im Anbaugebiet des Valpolicella Classico angebaut werden. Der Alteo ist unser Aushängeschild, seine Eleganz und Ausdrucksstärke verdeutlichen unsere Philosophie: Eine ausgewogene Balance muskulöser Struktur und feiner Weichheit.

REBSORTEN: Corvina, Corvinone, Rondinella

ERNTE: Es wird von Ende September bis Anfang Oktober von Hand geerntet.

HERSTELLUNG:

Nur die besten Trauben werden für unseren Alteo verwendet, diese werden vor der Weiterverarbeitung für die Dauer von mindestens 4 Monaten getrocknet. Die Trauben werden in Stahltanks fermentiert und reifen bis zu drei Jahre in Barriques. Nach dem Abfüllen ruht der Alteo ein weiteres Jahr, bis er in den Verkauf gelangt.

AROMEN:

Alteo ist ein vollmundiger, eleganter Wein mit einem warmen, einladenden Bouquet von getrockneten Früchten, schwarzem Pfeffer, Kaffee, Süßholz und Vanille. Er ist samtig und substanzvoll im Gaumen und überrascht mit seiner Eleganz, leichten Süße und seinem Volumen. Das Finish ist lang mit einem Hauch von Süßholz.

VERZEHREMPFEHLUNG:

Alteo korrespondiert hervorragend mit süß-sauren Gerichten, gegrilltem Fleisch, Wild oder rezentem Käse.

TRINKTEMPERATUR: 12°C

ALKOHOLGEHALT: 17.5 % vol (variiert mit dem Alter)

HALTBARKEIT: Alteo kann kühl und dunkel für 10-15 Jahre gelagert werden.

ERHÄLTICHE ABFÜLLUNGEN: 0.75 l

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.