Bardolino La Corte del Pozzo

SILVERMEDALJ 2025 I KATEGORIN RÖTT VIN 100-119 KR (Vinordic Wine Challenge) Klassiker från sluttningarna på Gardasjöns östra sida. Stilmässigt långt ifrån de uppumpade appasimento- och ripasso-viner som vi i övrigt vant oss vid från Veneto. Istället har vi här ett lätt, friskt och uppfriskande rödvin som gärna avnjuts svalt till blandade charkuterier och ostar en varm sommardag eller till en värmande Arrabiata en regnig höstdag. Italienarnas förstahandsval till pizza. Från ekologiska pionjären Fasoli Gino.

ART.NR	234001
TYP	Rött vin
PRODUCENT	Fasoli Gino
LAND	Italien
URSPRUNG	Veneto
DRUVA	Corvina (60%)Corvinone (30%)Rondinella (10%)
ÅRGÅNG	2024
PASSAR TILL	Charkuterier, Fågel, Fisk, Kyckling, Ljust kött, Ost, Pasta
MÄRKNING	Eko, Vegansk
STORLEK	750 ml
ALKOHOLHALT	12,5%
ANTAL PER KOLLI	12 flaskor

115 SEK

Karaktär

Lätt, friskt och fruktigt vin med inslag av röda bär, hallon och örter.

Vinifikation

Druvorna som används till vinet är de samma som i Valpolicella men som med Barolinos unika jordmån och närheten till Garda-sjön ger vinet helt annan karaktär än i granndistriktet. Skörden inleds i mitten av september och väl i vineriet jäser det på temperaturkontrollerade ståltankar och vilar på skalresterna i ca 15 dagar innan vinet klarnas och därefter får vila på ståltank tills dess att det är dags för buteljering.