

FASOLI GINO

vini dal 1925

CALLE ROSSO VERONESE MERLOT IGT



SUOLO:

Calcareo, pianeggiante

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Pergola e Guyot.

UVE:

Merlot

RESA / HA:

50 quintali.

VENDEMMIA:

Vendemmia manuale nei primi quindici giorni di Settembre. Le uve vengono appese su reti per un appassimento di 80 giorni.

VINIFICAZIONE:

La fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata. L'affinamento prosegue in barrique di rovere francese per 16/18 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Dal colore rosso rubino intenso, è un vino piacevolmente vellutato dalle note di frutta rossa matura, con leggeri sentori di cuoio, tartufo e liquirizia. Di grande corpo e struttura, è un Merlot ricco ma equilibrato, avvolgente e vigoroso.

FASOLI GINO

vini dal 1925

CALLE ROSSO VERONESE MERLOT IGT

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.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

13 - 14° C Ideale dopo un affinamento in bottiglia di uno o due anni.

TITOLO ALCOMETRICO VOL. EFFETTIVO:

16 % Vol.

STORIA DI "CALLE":

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. Vino di grande longevità, si consiglia di conservare le bottiglie in posizione orizzontale e in ambienti bui, a 15°C.

FORMATO BOTTIGLIE:

0.75lt , 1.5lt, 3lt, 5lt, 9lt

POTENZIALE BEVIBILITA':

Calle può maturare in cantina per 10-15 anni

FASOLI GINO

vini dal 1925

CALLE ROSSO VERONESE MERLOT IGT

PREMI

2002 CALLE '01 – MEDAGLIA D'ORO – L.A. COUNTRY FAIR

2003 CALLE '00 – 79/100 – LUCA MARONI

CALLE '02 – MEDAGLIA D'ARGENTO - L.A. COUNTRY FAIR

2005 CALLE '02 – 76/100 – LUCA MARONI

2006 CALLE '03 – 4/5 GRAPPOLI – DUEMILAVINI

CALLE '03 – 16/20 – L'ESPRESSO

CALLE '03 – 2/3 BICCHIERI – GAMBERO ROSSO

CALLE '03 – MEDAGLIA D'ORO – BIOFACH

CALLE '03 – 80/100 – LUCA MARONI

2007 CALLE '04 – MEDAGLIA D'ORO – BIOFACH

CALLE '04 – 4/5 GRAPPOLI – DUEMILAVINI

CALLE '04 – 80/100 – LUCA MARONI

2008 CALLE '05 – 5/5 GRAPPOLI – DUEMILAVINI

CALLE '05 – 83/100 – LUCA MARONI

2009 CALLE '06 – MEDAGLIA D'ARGENTO – BIOFACH

CALLE '06 – 2/3 BOTTIGLIE – L'ESPRESSO

CALLE '06 – 80/100 – LUCA MARONI

2010 CALLE '07 – 3/5 GRAPPOLI – DUEMILAVINI

CALLE '07 – 2/3 BICCHIERI – GAMBERO ROSSO

CALLE '07 – 81/100 – LUCA MARONI

CALLE '07 – 14,5/20 – 2/3 BOTTIGLIE – L'ESPRESSO

FASOLI GINO

vini dal 1925

CALLE ROSSO VERONESE MERLOT IGT

PREMI

- 2011** CALLE '06 – 2/3 BICCHIERI – GAMBERO ROSSO
CALLE '07 – 2/3 BICCHIERI – GAMBERO ROSSO
CALLE '07 – 86/100 – 2/3 STELLE – VERONELLI
- 2012** CALLE '08 – 2/3 STELLE – VERONELLI
CALLE '08 – 86/100 – LUCA MARONI
CALLE '08 – 3/5 GRAPPOLI – DUEMILAVINI
- 2015** CALLE '08 – 2/3 STELLE – VERONELLI
- 2016** CALLE '10 – 2/3 STELLE – VERONELLI
CALLE '10 – 88/100 – LUCA MARONI
- 2017** CALLE '13 – 94/100 – LUCA MARONI
CALLE '13 – 2/3 STELLE – VERONELLI
CALLE '13 – 87/100 – MEDAGLIA D'ORO – LA SELEZIONE DEL SINDACO
- 2018** CALLE '13 – 3/4 ROSONI – VINETIA
- 2019** CALLE '15 – 3/3 STELLE – VERONELLI
CALLE '15 – 96/100 3° MIGLIOR VINO ROSSO D'ITALIA – LUCA MARONI
CALLE '15 – 4/5 GRAPPOLI – BIBENDA