

FASOLI GINO

ORGNO

Rosso Veronese IGT Merlot



Seit 1978 werden auf dem Orgno-Weinberg Merlotreben gepflanzt als einzigartiger Versuch, auf Böden der traditionellen Weißweinproduktion einen qualitativ hochwertigen Rotwein gedeihen zu lassen. Der Erfolg kann sich sehen bzw. schmecken lassen: 10 Jahre nach der Kultivierung entsteht hier ein hervorragender Merlot.

REBSORTE: Merlot

ERNTE: Die Trauben werden in der ersten Septemberhälfte von Hand geerntet. In den folgenden 80 Tagen trocknen diese Trauben an Gestellen entsprechend der lokalen Appassimento-Tradition.

HERSTELLUNG:

Nach der Trocknung werden die Trauben in Stahltanks fermentiert und reifen in Barriques aus französischer Eiche für weitere 12 bis 15 Monate.

AROMEN:

Der tiefrote Wein trägt den samtigen Geschmack roter Früchte mit einem Hauch von Leder, Trüffeln und Süßholz. Er ist vollmundig mit sehr guter Balance.

VERZEHREMPFEHLUNG:

Orgno korrespondiert hervorragend mit gegrilltem und geschmortem Fleisch, Wild sowie Pastagerichten mit schweren Saucen. Des Weiteren ist er zur Unterstreichung reifer Käsesorten geeignet. Perfekt zum Essen oder auch nach dem Essen zu einer Zigarre.

TRINKTEMPERATUR: 18°C

ALKOHOLGEHALT: 17,5 %vol

HALTBARKEIT: Orgno kann 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.