



FASSATI

VINO NOBILE DI
MONTEPULCIANO
“GERSEMI”

Denominazione di Origine
Controllata e Garantita

Con il “Gersemi” l’azienda seleziona le migliori uve dei suoi vigneti situati in una delle aree più vocate della Denominazione: il “Via Cupa” in località Acquaviva. Riduzione delle produzioni, una cura agronomica dei vigneti ancora più vigile, la ricerca di pratiche sempre più rispettose dell’eco sostenibilità ambientale. Questi sono i principi guida del processo di produzione.

ABBINAMENTI

Adatto per arrostiti di carne, pollame nobile, selvaggina, formaggi stagionati.

BEVIBILITA’

Migliorando in eleganza e finezza per minimo 10-15 anni

UVAGGIO

90% Prugnolo Gentile, 10% Canaiolo Nero

AFFINAMENTO

L’affinamento avviene in botti di Rovere di Slavonia di capacità variabili dai 20 ai 90 Ql

VINO NOBILE DI
MONTEPULCIANO
“GERSEMI”

(Appellation Controlled and
Guarenteed DOCG)

For the production of “Gersemi” the house selects the finest grapes of its “Via Cupa” vineyard parcels situated in Acquaviva one of the highest potential areas of the appellation. Reduction of the yield, an even more careful attention to the cultivation of the vineyard, and the search for practices constantly more focused on eco-sustainability, more compatible with the environment - these are the guiding principles of the production process.

WITH FOOD

An excellent match to meat, important fowl dishes, game, and aged cheese.

AGING POTENTIAL

The wine improves in elegance and finesse for ten-fifteen years.

GRAPES

A minimum of 90% Prugnolo Gentile, 10% Canaiolo Nero.

AGING

The aging takes place in Slavonian oak casks with a capacity ranging from 2000 to 9000 liters (approximately 530-2380 gallons).



FASSATI

Via di Graccianello, 3/a
Fraz. Gracciano, 53045 Montepulciano (SI) Italy
+39 0578 708708
www.cantinafassati.it - info@cantinafassati.it