



TENUTE VENTURINI FOSCHI
VARANO DEI MARCHESI | PARMA

FONIO



Vitigni

Chardonnay

Metodo di agricoltura

Biologico



Vinificazione

Le uve raccolte vengono tenute per 12 ore in cella frigorifera prima di subire una pressatura soffice. Il mosto fermenta in silos di acciaio a temperatura controllata (16°).

Maturazione

In barrique di secondo passaggio per almeno 6 mesi.

Temperatura di servizio

10-12°C

Gradazione Alcolica

13,5% VOL

Abbinamenti

Piatti a base di pesce, carni bianche e formaggi freschi.



Denominazione

IGT EMILIA

Zona di Provenienza

Noceto (Parma)

Densità impianto

3500 Piante/Ha

Bottiglie prodotte

2.000

Sistema di allevamento

Guyot

Resa di uva per ettaro

70 ql/Ha

Raccolta

Manuale, in cassette da 18 kg



Caratteristiche

Il vino Fonio ha un'anima internazionale che si basa sulla varietà più diffusa al mondo per la produzione di vini bianchi: sua maestà Lo Chardonnay! Piccoli lotti di vigna che si estendono sulle colline tra Noceto e Medesano trattati con cura da mani esperte consentono di raccogliere uve che dopo una notte in cella frigorifera si apprestano ad essere pigiate intere preservando tutta l'aromaticità e freschezza possibile.

Completata la fermentazione il vino riposa per circa 6 mesi in barrique di rovere francese, tempo sufficiente a garantirne un'elegante evoluzione.



Villa Fontana Soc. Agr. Srl

Località Varano Marchesi, 192 – 43014 Medesano (Pr) - Italy

www.tenuteventurinifoschi.com | info@tenuteventurinifoschi.com | tel. +39 0525 59378