



TENUTE VENTURINI FOSCHI
VARANO DEI MARCHESI | PARMA

SOPHIA



Vitigni

60% Chardonnay, 40% Pinot Nero

Metodo di agricoltura

Biologico



Vinificazione

Pressatura soffice con fermentazione a temperatura controllata (14 °C) in parte in acciaio in parte in botti di rovere francese. Spumantizzazione con Metodo Classico e affinamento "sur lies" per almeno 30 mesi.

Temperatura di servizio

10-12°C

Gradazione Alcolica

12,5% VOL

Abbinamenti

Ottimo come aperitivo e in abbinamento a crudità di mare e crostacei.



Denominazione

Vino Spumante di Qualità

Zona di Provenienza

Vigneti siti in Medesano e Noceto (PR)

Densità impianto

3500 Piante/Ha

Bottiglie prodotte

12.000

Sistema di allevamento

Guyot

Resa di uva per ettaro

90 ql/Ha

Raccolta

Manuale, in cassette da 18 kg



Caratteristiche

Di colore oro tenue. Perlage fine e persistente, al naso fruttato con sentori di mela, con note di agrumi, fiori d'acacia e piccoli frutti rossi. In bocca secco, fresco e sapido, con un attacco al palato deciso e avvolgente, contornato da una chiusura salina e pulita.

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