



TENUTE VENTURINI FOSCHI
VARANO DEI MARCHESI | PARMA

DUE MONDI



Vitigni

60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon

Metodo di agricoltura

Convenzionale

Vinificazione

Le uve raccolte vengono tenute per 12 ore in cella frigorifera prima di subire una pigiatura soffice. La macerazione e fermentazione del mosto si svolge in silos di acciaio a temperatura controllata (16°). Affinamento per 18 mesi in tonneaux.

Temperatura di servizio

16-18°C

Gradazione Alcolica

13,5% VOL

Abbinamenti

Piatti di portata a base di carne, profumati e succulenti piatti vegetariani



Denominazione

IGT EMILIA

Zona di Provenienza

Medesano (Parma)

Densità impianto

3500 Piante/Ha

Bottiglie prodotte

8000

Sistema di allevamento

Guyot

Resa di uva per ettaro

80 ql/Ha

Raccolta

Manuale, in cassette da 18 kg



Caratteristiche

DUE MONDI comprende i due vitigni rossi più amati al mondo: Merlot e Cabernet Sauvignon. Affinato per 18 mesi in tonneaux di rovere e di colore rosso rubino con riflessi granati, DUE MONDI esprime al naso tutta la profondità di un taglio bordolese: Profumi fruttati di ribes e violetta si affiancano a sentori balsamici e speziati come la liquirizia dolce su di un chiaro sottofondo vegetale.

Vino rosso fruttato e sapido, con un'acidità fine e un palato di media struttura e una trama tannica delicata e finale di grande eleganza.

Villa Fontana Soc. Agr. Srl

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

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