

TENUTE VENTURINI FOSCHI
VARANO DEI MARCHESI | PARMA

EOS



Vitigni

100% Malvasia di Candia Aromatica

Metodo di Agricoltura

Biologico



Vinificazione

Appassimento delle uve sulla pianta e disidratazione in cella a temperatura controllata. Fermentazione e maturazione in anfora.

Temperatura di servizio

8-10°C

Gradazione Alcolica

21% VOL

Abbinamenti

Formaggi saporiti, dolci e torte a pasta secca.



Denominazione

IGT EMILIA - Passito

Zona di Provenienza

Noceto (Parma)

Densità impianto

3500 Piante/Ha

Bottiglie prodotte

1.600

Sistema di allevamento

Guyot

Resa di uva per ettaro

45 ql/Ha

Raccolta

Manuale, in cassette da 15 kg



Caratteristiche

EOS nasce da un micro lotto di circa 3500 mq di Malvasia di Candia Aromatica, una varietà di origine greca da cui trae ispirazione il nome di questo vino. Nella mitologia greca Eos simboleggia l'alba.

L'appassimento, da quello naturale sulla pianta a quello indotto in cella porta ad un'alta concentrazione del succo all'interno degli acini, che regala poi al vino più corpo e struttura. Intorno a metà novembre dopo un lungo processo di disidratazione le uve vengono finalmente pressate con una resa in vino mediamente intorno al 50%.

La fermentazione avviene in anfore di terracotta dove il mosto fiore fermenta lentamente a circa 20° per 3 settimane; il processo si arresta naturalmente, in modo da avere un elevatissimo residuo zuccherino (circa 200 g./litro) abbinato ad un alto tenore alcolico.



Villa Fontana Soc. Agr. Srl

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

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