



TENUTE VENTURINI FOSCHI  
VARANO DEI MARCHESI | PARMA

# GEMMA



## Vitigni

100% Malvasia di Candia Aromatica

## 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°).

## Temperatura di servizio

10-12°C

## Gradazione Alcolica

12,5% VOL

## Abbinamenti

Primi piatti strutturati, formaggi semi stagionati.



## Denominazione

IGT EMILIA

## Zona di Provenienza

Noceto (Parma)

## Densità impianto

3500 Piante/ha

## Anno vendemmia

2021

## Sistema di allevamento

Guyot

## Resa di uva per ettaro

90 ql/ha

## Raccolta

Manuale, in cassette da 18 kg



## Caratteristiche

Il vino GEMMA nasce da un appezzamento unico di 3 ettari di Malvasia aromatica di Candia, varietà di origine Greca, molto diffusa in Emilia.

Il vigneto è posizionato in media collina con esposizione a sud est in una microarea ben ventilata, con temperature anche elevate e terreni argillosi neutri, ben adatti alla coltivazione di questa varietà, che si presta sia alla vinificazione in bianco, che all'appassimento.

## Villa Fontana Soc. Agr. Srl

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

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