



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 a base di pesce e crostacei, formaggi semi stagionati.



Denominazione

IGT EMILIA

Zona di Provenienza

Noceto (Parma)

Densità impianto

3500 Piante/Ha

Bottiglie prodotte

15.000

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