

TENUTE VENTURINI FOSCHI  
VARANO DEI MARCHESI | PARMA

# CÀ FONTANI



Ervi ( Barbera )

Biologico



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 barriques e tonneaux.

**Temperatura di servizio** 16-18°C

**Gradazione Alcolica** 14,5% VOL

**Abbinamenti** Piatti a base di tartufo e ad altre prelibatezze autunnali come la selvaggina



**Denominazione** IGT EMILIA

**Zona di Provenienza** Medesano e Noceto (Parma)

**Densità impianto** 3500 Piante/Ha

**Anno vendemmia** 2022

**Sistema di allevamento** Guyot

**Resa di uva per ettaro** 80 ql/Ha

**Raccolta** Manuale, in cassette da 18 kg



## Caratteristiche

Il colore è particolarmente intenso con tonalità rubine e con riflessi violacei. Il profumo non nasconde la sua importanza:

Note vinose e fruttate di ciliegie e prugne, fino ad arrivare a quelle speziate come caffè e ginepro rosso.

Al gusto, si apprezza la sua struttura e robustezza, con una bilanciata acidità. Si arricchisce con un finale lungo e raffinato, lasciando ricordi di legno e vaniglia.

## Villa Fontana Soc. Agr. Srl

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

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