

TENUTE VENTURINI FOSCHI
VARANO DEI MARCHESI | PARMA

CÀ FONTANI



Vitigni

Ervi (Barbera)

Metodo di agricoltura

Biologico



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 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