



TENUTE VENTURINI FOSCHI
VARANO DEI MARCHESI | PARMA

DUE MONDI



Vitigni 60% Merlot, 20% Cab. Sauvignon, 20% Cab. Franc

Metodo di agricoltura Convenzionale

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 tonneaux.

Temperatura di servizio 16-18°C

Gradazione Alcolica 13,5% VOL

Abbinamenti Piatti di portata a base di carne, profumati e succulenti piatti vegetariani



Denominazione IGT EMILIA

Zona di Provenienza Medesano (Parma)

Densità impianto 3500 Piante/Ha

Anno vendemmia 2021

Sistema di allevamento Guyot

Resa di uva per ettaro 80 ql/Ha

Raccolta Manuale, in cassette da 18 kg



Caratteristiche

DUE MONDI comprende i due vitigni rossi più amati al mondo: Merlot e Cabernet Sauvignon. Affinato per 18 mesi in tonneaux di rovere e di colore rosso rubino con riflessi granati; profumo intenso, sentori di frutti rossi, ribes e violetta si affiancano a sentori balsamici e speziati come la liquirizia dolce su di un chiaro sottofondo vegetale.

Vino rosso fruttato e sapido, con un'acidità fine e un palato di media struttura e una trama tannica delicata e finale di grande eleganza.

Villa Fontana Soc. Agr. Srl

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

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