



TENUTE VENTURINI FOSCHI  
VARANO DEI MARCHESI | PARMA

# EMY



## Vitigni

Sauvignon blanc

## 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, piatti vegetariani, ricette con asparagi



## Denominazione

IGT EMILIA

## Zona di Provenienza

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

Vino bianco fresco e delicato proveniente da un unico appezzamento di poco più di mezzo ettaro di Sauvignon Blanc che discende lievemente da un pendio di 250 metri. Di facile beva si percepiscono subito al naso gli aromi tipici del vitigno: agrumi, ginestra e pesca bianca. Perfetto come aperitivo grazie ad un'aromaticità non troppo esuberante.

Una piccola quota fermenta in barrique.

## Villa Fontana Soc. Agr. Srl

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

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