



TENUTE VENTURINI FOSCHI
VARANO DEI MARCHESI | PARMA

FONIO



Vitigni

100% Chardonnay

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°).

Maturazione

In barrique di secondo passaggio per almeno 6 mesi.

Temperatura di servizio

10-12°C

Gradazione Alcolica

13% VOL

Abbinamenti

Piatti a base di pesce, carni bianche e formaggi freschi.



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

70 ql/ha

Raccolta

Manuale, in cassette da 18 kg



Caratteristiche

Il vino Fonio ha un'anima internazionale che si basa sulla varietà più diffusa al mondo per la produzione di vini bianchi: sua maestà Lo Chardonnay! Piccoli lotti di vigna che si estendono sulle colline tra Noceto e Medesano trattati con cura da mani esperte consentono di raccogliere uve che dopo una notte in cella frigorifera si apprestano ad essere pigiate intere preservando tutta l'aromaticità e freschezza possibile.

Completata la fermentazione il vino riposa per circa 6 mesi in barrique di rovere francese, tempo sufficiente a garantirne un'elegante evoluzione.



Villa Fontana Soc. Agr. Srl

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

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