

TENUTE VENTURINI FOSCHI
VARANO DEI MARCHESI | PARMA

GEMMA

Gentile



Vitigni

Metodo di agricoltura

Vinificazione

100% Malvasia di Candia Aromatica

Biologico



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

13 % VOL

Abbinamenti

Carpaccio di pesce, tartare di pesce, piatti a base di pesce crudo; formaggi stagionati.



Denominazione

Zona di Provenienza

Densità impianto

Anno vendemmia

Sistema di allevamento

Resa di uva per ettaro

Raccolta

IGT EMILIA

Noceto (Parma)

3500 Piante/ha

2022

Guyot

90 ql/ha

Manuale, in cassette da 18 kg

Caratteristiche

Il vino Gemma Gentile rappresenta una variante sul tema Malvasia dedicato ai palati più inclini alla morbidezza.

Circa metà delle uve vengono raccolte tardivamente allo scopo di assicurare ai grappoli una maggiore concentrazione zuccherina e aromatica. Terminata la fermentazione, il vino ottenuto dalle uve surmature viene affinato per tre mesi circa in anfore di terracotta.



Villa Fontana Soc. Agr. Srl

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

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

