



TENUTE VENTURINI FOSCHI  
VARANO DEI MARCHESI | PARMA

# VELO



## Vitigni

90% Ciliegiolo, 10% Grenache

## Metodo di agricoltura

Biologico



## Vinificazione

Le uve raccolte vengono tenute per 12 ore in cella frigorifera prima di subire una pigiatura soffice da avviare una breve macerazione. Il mosto ottenuto con una soffice pressatura fermenta in silos di acciaio a temperatura controllata (16°).

## Temperatura di servizio

10-12°C

## Gradazione Alcolica

12,5% VOL

## Abbinamenti

Piatti a base di pesce, piatti vegetariani



## Denominazione

IGT EMILIA

## Zona di Provenienza

Medesano e Noceto (Parma)

## Densità impianto

3500 Piante/Ha

## Anno vendemmia

2023

## Sistema di allevamento

Guyot

## Resa di uva per ettaro

80 ql/Ha

## Raccolta

Manuale, in cassette da 18 kg



## Caratteristiche

VELO è un rosé che coniuga aromi intensi e una straordinaria scorrevolezza di beva. Nel calice si presenta di colore rosa chiaro. Elegante e fragrante, regala un bouquet caratterizzato da profumi di piccoli frutti a bacca rossa, marasca, ribes e melagrana, sfumature agrumate di pompelmo rosa, delicati cenni florali e speziati. Al palato ha un buon corpo, aromi distinti di frutta matura con delle note vegetali e balsamiche, ben bilanciati da un finale di grande freschezza e buona persistenza.

Il desiderio di sperimentare percorsi inusuali nel panorama vinicolo parmense è alla base di questa micro-vinificazione in acciaio da cui si ricavano al massimo 3000 bottiglie.



## Villa Fontana Soc. Agr. Srl

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

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