ACQUISTATO IL .....

"Fontana del Fongo" Valpolicella Classico DOC 2024 2024



Il vero vino "a tutto pasto"

Fontana del Fongo è il tipico vino della Valpolicella: leggero, secco e di medio corpo. Ma soprattutto piacevole e gratificante. Un vino che si beve con estrema facilità perché è in grado di accompagnare una infinità di piatti. Ottimo con i primi piatti gustosi, paste al ragù o risotti alla milanese, è perfetto anche in compagnia di arrosti di vitello e carni bianche in genere. Insomma, il vero vino a tutto pasto. Figlio del classico taglio veronese, Corvina (50%), Corvinone (30%) e Rondinella (20%), questo vino si presenta nel calice di un bel colore rosso rubino. Al naso i profumi sono freschi e fruttati, mentre in bocca risulta gradevolmente morbido e delicato.

Visitando il sito di Luciano Arduini si rimane colpiti da una frase che sintetizza perfettamente tutto l'orgoglio di un bravo produttore, innamorato del suo territorio e della sua unicità. I vini che produciamo - si legge - provengono dall'uva dei nostri vigneti. L'origine dell'azienda risale agli anni Quaranta, quando nonno Gabriele iniziò a produrre vini in località "Canal" di Marano Valpolicella. Più tardi, nel 1969, il figlio Battista ereditò l'azienda, che seppe far crescere accorpando nuovi terreni e vigneti. Oggi il testimone è passato a Luciano che prosegue la sua attività, nel rispetto delle tradizione e del sentiero tracciato dal padre e dal nonno, senza perdere di vista una visione di lungo termine verso le sfide future. Ed è per questo che nel 2000 l'azienda ha operato un salto innovativo, iniziando a produrre vino in una nuova e moderna cantina. Le sfide non finiscono e Luciano Arduini, insieme alla sua famiglia, è pronto a coglierle.

La Vigna

Terreno	uno strato di argilla ricopre un suolo prettamente tufaceo composto da marne-calcaree
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Pergoletta e Guyot
Densità imp.	3500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	Corvina (50%), Corvinone (30%), Rondinella (20%)
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Diraspatura, pigiatura morbida e successiva macerazione di circa 10 giorni durante il quale vengono effettuate follature manuali e rimontaggi. Temperatura di fermentazione 20-25°C. Dopo la svinatura seguirà la fermentazione malo-lattica
Sensazioni	Di colore rosso rubino, il suo profumo è giovane e fruttato ed in bocca risulta morbido e delicato. Ideale per accompagnare primi piatti, carni bianche ed ogni altro pasto semplice.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821