



VINOGRADI
FON



Marko Fon



Esclusiva Italia
(In Veneto senza esclusiva)
No Venezia

▬ da 9.000 a 11.000

● 3,3 ha: Malvasia, Vitovska

● 0,7 ha: Terrano

** Coltura Biologica **

2021/22	Malvasija Istriana	Bianco	Secco	2022 a esaurimento 2021
2021	Malvasija Istriana Selezione	Bianco	Secco	ottobre 2023
2021	Vitovska	Bianco	Secco	max 18 bt a cliente; metà novembre 2023

CUORE CARSO MANI

Sulla terre rosse del Carso, a pochi KM da Trieste, i vigneti di Marko sono inerbiti con flora spontanea e condotti senza l'uso di diserbanti, concimi e trattamenti sistemici. Tutto il lavoro in vigna e in cantina è svolto da Marko e dalla sua famiglia.

“Ogni pianta viene potata e interpretata singolarmente perché possa raggiungere il suo equilibrio ideale, a seconda di quanta terra c'è sopra la roccia madre.” - [Guida Slow Wine 2018](#)

“Degustare, bere questi vini è libertà e speranza, perché altrimenti non sarebbero mai nati. Sono pieni di contraddizioni, sono potenti ma eleganti, a volte grassi ma digeribili, dalla tessitura dolce ma rocciosa e salata, sono lunghi e “macchiano il fiato”. La deglutizione è spontanea” - [Filippo Marchi, Wines & Cork, apr 2017](#)

“Vini che racchiudono il senso stesso della purezza e sanno toccare corde rare, ma rare sul serio.” - [Francesco Falcone, Enogea 48, apr/mag 2013](#)

“Fon ha la statura di un leader qualitativo. Non teme le incertezze opposte dalla variabilità della natura, né di dover apprendere ancora molto sulla viticoltura e sulla realizzazione del vino...” - [Porthos 33/34, Primavera Estate 2009](#)

“Ogni volta che vado da lui, capisco quanto sia importante, per noi dannati cittadini, recuperare il legame con quel mondo rurale che abbiamo quasi dimenticato: tempi, ritmi della natura, fatica, paura, fatalismo, ma anche condivisione, socialità.” - [Michelangelo Tagliente, Cookartmagazine, ott 2012](#)

“Marko spiega la malvasia, la principessa che pretende cure, vezzosa ed eliofila; la vitovska che al contrario «...prende dal suolo, non dal sole [...], un'operaia cinese che lavora e fa tutto per l'uva, non come altre piante che la sacrificano quando soffrono...»; e il terrano, amico volubile.” - [Emanuele Giannone, www.intravino.com, set 2012](#)



Malvasija Istriana

🍷 Malvasia Istriana 100%

🌿 tra 14 e 32 anni

🕒 Diraspatura manuale; macerazione tra 24 e 48 ore; lieviti indigeni; malolattica svolta; 12 mesi in acciaio; non filtrato.

▬ 3.000

👉 4-5 anni

👉 Pesce a 360 gradi, meglio se al forno o fritto.

👉 Spettro aromatico ampio, equilibrato, persistente. Sentori di campagna, erbe. Via dalla città. Un vino lento.

❤️ Rocca bianca e terra rossa nel bicchiere.



Vitovska

🍷 Vitovska 100%

🌿 tra 26 e 47 anni

🕒 Viene vendemmiato nella seconda metà di ottobre; macerazione con fermentazione sulle bucce non lunga; lieviti indigeni; malolattica svolta; Tra uno e due anni in vecchie botti da 640 lt; non filtrato.

▬ 2.500

👉 oltre 10 anni

👉 Aperitivo, antipasti crudi di pesce, crostacei, con l'invecchiamento anche formaggi.

👉 Sapido, roccioso, spontaneo, persistente.

❤️ L'ostinata aderenza territoriale - [Porthos 33/34](#)



Malvasija Istriana Selezione

🍷 Malvasia Istriana 100%

🌿 tra 39 e 68 anni

🕒 Diraspatura manuale; macerazione breve; lieviti indigeni; malolattica svolta; 17 mesi in una vecchia botte da 640 lt; non filtrato.

▬ 1.200

👉 8-10 anni

👉 Pesce a 360 gradi, meglio se al forno o fritto, ma anche carni bianche speziate in genere.

👉 Straordinaria eleganza. Radici totalmente carsiche. Persistenza ostinata.

❤️ La luce del carso imbottigliata.