



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 **

2022	Malvasija Istriana	Bianco	Secco	
2021	Malvasija Istriana Selezione	Bianco	Secco	
2021	Vitovska	Bianco	Secco	
2021	Vitovska Selezione	Bianco	Secco	aprile 2024
2020	Vitovska Selezione Magnum	Bianco	Secco	

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, perchè 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 [...], 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.