

BIBENDA

IL LIBRO GUIDA AI MIGLIORI
VINI E RISTORANTI D'ITALIA



2013

Associazione Italiana Sommelier

20.000 VINI
A 700 RISTORANTI

FONTANABIANCA 1 {5}

Via Bordini, 15 - 12057 Neive CN
Tel. e Fax 0173 67195
www.fontanabianca.it - fontanabianca@libero.it

Anno di fondazione: 1969 **Proprietà:** Aldo Pola e Bruno Ferro
Fa il vino: Aldo Pola e Giuseppe Caviola
Bottiglie prodotte: 55.000 **Ettari vitati di proprietà:** 12 + 2 in affitto **Vendita diretta:** sì **Visite all'azienda:** su prenotazione, rivolgersi ad Aldo Pola o Luisella Chiola **Come arrivarci:** dalla A21 uscita di Asti est o Marene; quindi proseguire per Alba e in località Baracone di Castagnito proseguire per Neive.

Fontanabianca cala il tris: tre Barbaresco di gran livello, che si piazzano nella fascia alta della denominazione. Ognuno con la propria singolarità: il Serraboella forte e completo, vicino al Gotha, nato in una parcella di 2,5 ettari del supercrucro esposta a sudovest, plasmato à l'ancienne, in botti grandi; il Bordini, da terreni calcarei in pieno sud, alle spalle del Borgo Vecchio di Neive, maturato in barrique; e il "base" 2008, che non sfigura affatto, è il prodotto di un mix di legni e vigneti e anche per questo presenta un bell'equilibrio tra piacevolezza e complessità. Giusti e territoriali gli altri vini: passo sicuro verso il vertice.

BARBARESCO SERRABOELLA 2009

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 14% | € 30 | Bottiglie: 2.500 | Fitti il colore (gronato scuro) e il naso, dolce: rose, more, noce moscata. La potenza della vigna s'impone, ha gran stoffa e forza tannica. Ottimo uso dei legni grandi. Cosciotto di capriolo.

BARBARESCO BORDINI 2009

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 14% | € 36 | Bottiglie: 5.000 | Tutt'altra tavolozza: è minerale, terragno, scuro di bacche, sempre profondo. Intrepida massa strutturale e i tannini hanno qualità e gusto. Completo e persistente. Barrique. Tagliata di cervo al ribes.

BARBARESCO 2008

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 14% | € 25 | Bottiglie: 18.000 | Quel che ci va in un Nebbiolo: viole, humus, pepe, marasche in alcol, tocchi vegetali. Gioventù fruttata e tattile, agilità e durata gustativa. Fra botti e barrique. Cartoccio di faraona tartufata.

BARBERA D'ALBA SUPERIORE 2010

€ 13 | Che sia d'Alba non c'è dubbio, con quel tappeto di sottobosco umido, poi le ciliegie nel maraschino, la felce. Croccante di bacche, tesa d'acidità, morbida. Barrique. Arista alle erbe.

LANGHE NEBBIOLO 2010

€ 12,50 | Scintillii di granato e di espressività fruttata (fragole lamponi), di chiodi di garofano e viole. Attacca succoso, chiude caldo, pecca un po' di gioventù. Botti. Lasagne al ragù di cinghiale.

LANGHE ARNEIS 2011

€ 9,50 | Ci è piaciuto per precisione olfattiva di pere mature, susine gialle, note minerali, equilibrio strutturale (massa, sapidità, freschezza) e intensità del finale. Acciaio sui lieviti. Lingua all'Arneis.

DOLCETTO D'ALBA 2011

€ 9,50 | Puro. Preciso di mirtilli e lamponi, territoriale d'humus, con note d'erbe aromatiche. Rustico e scorrevole, appena aspro, ammandorlato e classico. Inox. Gnocchi pancetta e finferli.