

BIBENDA

VINI E RISTORANTI D'ITALIA 2014

Ti

Italia

Associazione Italiana Sommelier

FONTANABIANCA 2 {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: si 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 Baraccone di Castagnito proseguire per Neive.
Fontanabianca



"Passo sicuro verso il vertice", scrivevamo lo scorso anno. Ed eccoci qua, a celebrare il secondo trionfo del Barbaresco Bordini (Sori Burdin in epoca pre Menzioni Geografiche Aggiuntive). Non si tratta certo di essere profetici, perché Aldo Pola e Bruno Ferro (con le rispettive consorti: mai dimenticare le donne di Langa) ci hanno ormai da tempo abituati a vini importanti, che vanno oltre un sia pur eccellente livello qualitativo: i loro bicchieri hanno in più quel quid di personalità che li fa ricordare e nel corso degli anni diventa un fil rouge che è un piacere riconoscere e seguire. Dunque, Bordini: incastrato fra Albesani e Staderi, con lo sguardo verso il centro antico di Neive, sud sud-est, terreni calcarei chiari con pendenza consistente. Non fatevi trarre in inganno dall'apparente accessibilità di questo Barbaresco, con il suo profilo fruttato boschivo e persino agrumato; la fase gustativa tosta, la solidità tannica, la completezza strutturale parlano di lunghi anni da trascorrere in sua compagnia. Sarà un dialogo appassionante, questo, e pure quello con il Serraboella e con il Barbaresco "base", che tra l'altro si fa forte di un rapporto qualità-prezzo davvero rimarchevole. Infine, che questa cantina alba ormai trovata il giusto ritmo è dimostrato dal Dolcetto 2012, un'annata non indimenticabile per questo langarolissimo vitigno: eppure il bicchiere avvince per la sua immediatezza fruttata, ch'è un invito alla tavola.

- BARBARESCO BORDINI 2010** 
Tipologia: Rosso Docg | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 14% | € 36 | Bottiglie: 6.000 | 15 mesi in botti piccole e grandi. Spizzatino di camoscio alla bulgara.
- BARBARESCO SERRABOELLA 2010** 
Tipologia: Rosso Docg | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 14% | € 30 | Bottiglie: 2.500 | 15 mesi in botti grandi. Arrosto di coda di bue.
- BARBARESCO 2009** 
Tipologia: Rosso Docg | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 14% | € 25 | Bottiglie: 12.000 | 15 mesi tra botti e barrique. Terrina di lepre e mele.
- DOLCETTO D'ALBA 2012** 
Tipologia: Rosso Doc | Uve: Dolcetto 100% | Gr. 12,5% | € 9,50 | Bottiglie: 10.000 | Acciaio. Tajarin stragò langarolo.
- LANGHE NEBBIOLO 2011** 
Tipologia: Rosso Doc | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 14,5% | € 12,50 | Bottiglie: 6.000 | 6 mesi in botte grande. Pollo di Bresse con crema di castagne e porcini.
- BARBERA D'ALBA SUPERIORE 2011** 
Tipologia: Rosso Doc | Uve: Barbera 100% | Gr. 14% | € 13 | Bottiglie: 8.000 | Un anno fra botti grandi e piccole. Gran bollito alla piemontese.
- LANGHE ARNEIS 2012** 
Tipologia: Bianco Doc | Uve: Arneis 100% | Gr. 13% | € 9,50 | Bottiglie: 16.000 | Acciaio. Gamberette conchiglia al gratin.