

Fontanabianca

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

Anno di fondazione: 1969 **Proprietà:** Aldo Pola e Bruno Ferro
Condizione enologica: Aldo Pola **Condizione agronomica:** Bruno Ferro
Bottiglie prodotte: 60.000 **Ettari vitati:** 14
Vendita diretta: Sì **Visite in azienda:** Sì **Viticultura:** Convenzionale

Aldo Pola e Bruno Ferro fanno centro. I loro Barbaresco sono vini di sostanza e durata, talora marcati da estrazioni tanniche che possono offuscarne l'immediata godibilità; ma è un'impressione superficiale che l'esperienza di degustazione deve cancellare, perché lo scorrere del tempo e la sosta in bottiglia rendono loro puntualmente giustizia. Stavolta, complice un millesimo già espressivo come il 2012, non c'è bisogno di ragionarci. Al massimo la questione è: Serraboella o Bordini? Votiamo il grand cru, ma il consiglio è confrontarli alla cieca. Divertimento e soddisfazione assicurati.

• BARBARESCO SERRABOELLA 2012

Rosso Docg - Nebbiolo 100% - Alc. 14% - € 30 - Bt. 2.500

Granato con lampi rubino. Naso sfavillante di fragola e lampone, noce moscata e rosa, su cui aleggiano umidori buoni di sottobosco, aliti vegetali e balsamici, erbe aromatiche. A tanta ricchezza olfattiva segue un sorso forte e caldo, di eccellente qualità tannica, ridondante di frutto, lunghissimo di gusto, già di grande soddisfazione, pur se conserva ampi margini di miglioramento nel tempo. Un perfetto esempio di grand cru del millesimo 2012: accessibile da subito, ma vigoroso e futuribile. In botte grande per 15 mesi. Capretto cotto nel forno a legna.

• BARBARESCO BORDINI 2012

Rosso Docg - Nebbiolo 100% - Alc. 14,5% - € 36 - Bt. 6.000

Scintillante classicità di granato. Restiamo incantati da quel succedersi prezioso di sensazioni agrumate, di viola, di profumi di granatina e fragolina macerata soffusi di balsamicità. E se anche il palato mostra la sua irruenza di gioventù, già è lampante la stoffa purissima del fuoriclasse, nella stratificazione sapiente di tannini e coltri fruttate. Finale tutto gusto e sostanza. Barrique. Medaglioni di cervo ai mirtilli.

• BARBARESCO 2012

Rosso Docg - Nebbiolo 100% - Alc. 14% - € 25 - Bt. 15.000

Granato fitto. Intenso e nebbiolesco: viola sfolgorante, chiodi di garofano, fragola e lampone, menta, pepe bianco. Caldo, potente, succoso, se ne segue la gustosa trama tannica fino al lungo finale. A un passo dai cru, se la gioca senza timori sfruttando un'espressività gusto-olfattiva che punta a una vigorosa piacevolezza. Botti e barrique. Castrato alla brace.

• LANGHE NEBBIOLO 2013

Rosso Doc - Nebbiolo 100% - Alc. 14% - € 13 - Bt. 6.000

Scintillii intermedi tra rubino e granato. Freschezze di felce, fragolina e pepe disegnano un'olfazione intensa e leggiadra, ma il palato ha stoffa, tannino, freschezza e gusto in quantità. Per 6 mesi in botti, 6 in bottiglia. Per la tavola. Polpette al sugo di funghi.

• LANGHE ARNEIS 2014

Bianco Doc - Arneis 100% - Alc. 13% - € 10 - Bt. 16.000

Paglierino verdolino. Selce e mela golden, ginestra e nocciola. Al palato convince per pienezza strutturale e lunga sapidità fruttata. Soltanto acciaio. Piacevole, ben fatto, multifunzionale a tavola. Salade niçoise.