

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

Condizione enologica: Aldo Pola

Bottiglie prodotte: 60.000 **Ettari vitati:** 14

Vendita diretta: Sì **Visite in azienda:** Sì **Viticultura:** Convenzionale

L'annata 2016 è foriera di interessanti novità. Anzitutto vanno segnalati il ritiro dalla compagine aziendale di Bruno Ferro e il contemporaneo ingresso a pieno regime di Matteo, figlio di Aldo Pola. La famiglia Pola è ora sola al comando, e ha avviato subito i lavori di ristrutturazione della cantina, che sarà sempre più efficiente. E dunque adeguata al livello dei vini, che ogni anno diventa più alto, altissimo nel caso dei due cru di Barbaresco. Stavolta al vertice c'è il Bordini, che ottiene di slancio il massimo riconoscimento. Azienda sempre più convincente.

· BARBARESCO BORDINI 2013

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

Granato fitto, luccicante. Grande complessità con liquirizia, tratti minerali corruschi e ferrosi, pepe nero, piccole bacche, balsamicità diffuse. Massiccio e potente, evidenzia il terroir d'origine, capace di conferire baldanza e finezza al sorso. Difficile capire quando finiscano le reali sensazioni retroolfattive e cominci il loro ricordo: perché dura tanto e perdersi sui confini è bello. Riposa per 15 mesi in barrique. Castelmagno.

TTTT

· BARBARESCO SERRABOELLA 2013

Rosso Docg - Nebbiolo 100% - Alc. 14% - € 30 - Bt. 1.800

Ricco granato. Sotto un'intensa e raffinata coltre di spezie, la fragolina; e un polo oltre, nel percorso olfattivo, un soffio mentolato, la terra, la viola, un caldo sentore ferrigno. Caldo, di eccellente dimensione tattile, brilla per l'equilibrio, dinamico e avvincente, tra presenza fruttata e sostegno tannico. Ne esce un sorso lungo e gustoso, in piena progressione. In botti grandi per 15 mesi. Cappone ripieno alle castagne e arance.

TTT

· BARBARESCO 2013

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

Bel granato. Subito dà l'impressione di un paesaggio boschivo: si avvertono terra smossa, fungo fresco e piccole bacche umide di rugiada, poi la speziatura di noce moscata e ancora una sensazione minerale calda. Dritto e intenso, di notevole estrazione tannica, che conferisce gusto e rilievo, ha dalla sua un'invidiabile gioventù. Tra barrique e botti per 15 mesi. Anatra arrosto.

TTT

· BARBERA D'ALBA SUPERIORE 2014

Rosso Doc - Barbera 100% - Alc. 14% - € 14 - Bt. 8.500

TTT

· LANGHE NEBBIOLO 2014

Rosso Doc - Nebbiolo 100% - Alc. 14% - € 14 - Bt. 4.300

TT

· LANGHE ARNEIS 2015

Bianco Doc - Arneis 100% - Alc. 13,5% - € 10 - Bt. 24.300

TT