

FONTANABIANCA

BARBARESCO DOCG BORDINI



TIPOLOGIE

Rotwein D.O.C.G.

REBSORTE

100% Nebbiolo, die Traube stammt vom wichtigsten Weinberg der Azienda, an tieferer, südlich ausgerichteter Lage, genannt "Bordini", kalkhaltiger Boden, Anbaufläche 4 Hektaren; Hektarertrag 32-35 hl.

ALKOHOLGEHALT

14°

CHARAKTERISTIK

Sattes Granatrot. In der Nase wohlthuend und tief, intensiv, erinnert stark an Himbeere, Veilchen, Bittermandel, Pfeffer, Martinsbirne. Beim Trinken bestätigt er seinen auffälligen Extraktgehalt und seine kräftige Struktur.

VINIFIKATION

Einbogen Guyot-Erziehung mit 7-8 Augen pro Fruchttrieb mit Traubenausdünnung, um die Produktion ins richtige Gleichgewicht zu bringen. Handlese der Beeren Ende Oktober. Veredlung in Barriques zu 225 Liter für ca. 15 Monate, Abfüllung in Flaschen im August. Verfeinerung in Flaschen für 12 Monate.

TRINKTEMPERATUR UND PASSENDE SPEISEN

Der Wein wird bei 18° C Temperatur in grossen und eleganten Rotweinkelchen serviert, der Atmung des Weins soll grosse Beachtung geschenkt werden. Passt vorzüglich zu „Brasato“ (piemontesischer Braten), geschmortem, gebratenem und gegrilltem Fleisch, Wild, Rindssteak sowie würzigem Käse.

