

FONTANABIANCA

BARBARESCO DOCG SERRABOELLA



TIPOLOGIE

Rotwein D.O.C.G.

REBSORTE

100% Nebbiolo, Untervariante Lampia und Michet, Rebberg angelegt zwischen 1969-1977 an süd-westlich ausgerichteter Lage (Anbaufläche ca. 2.5 Hektaren)

ALKOHOLGEHALT

14°

CHARAKTERISTIK

Robuster Wein, Farbe rubinrot mit Tendenz zu granatrot, harmonisch und elegant.

VINIFIKATION

Die Trauben werden sorgfältig ausgewählt, maschinell abgebeert, temperaturkontrollierte Fermentierung im Inox-Stahltank. Häufiges Überspritzen der Meische in den ersten Tagen der Fermentierung. Nach der Malolaktik reift der Wein für mind. 12-15 Monate in Fass und nach weiteren 8 Monaten Veredlung in den Flaschen kommt er in den Handel.

TRINKTEMPERATUR UND PASSENDE SPEISEN

Servieren bei 18°C in für Rotwein geeigneten Kelchen, Wein vorher atmen lassen. Vorzüglich zu Braten, Wild, gegrilltem Fleisch, Rindssteak und würzigem Käse.

