

# FONTANABIANCA

## LANGHE DOC NEBBIOLO



### **TIPOLOGIE**

Rotwein D.O.C.

### **REBSORTE**

100% Nebbiolo, der Weinberg wurde im Jahr 1997 angelegt und verfügt über eine Anbaufläche von ca. 1.5 Hektaren an gegen Westen ausgerichteter Lage.

### **ALKOHOLGEHALT**

14°

### **CHARAKTERISTIK**

Farbe mehr oder weniger starkes rubinrot mit Tendenz zum alten Granatrot. Über die Jahre sticht im Geschmack bis zu seiner Perfektion immer mehr das Veilchen heraus.

### **VINIFIKATION**

Einbogen Guyot-Erziehung mit 7-8 Augen pro Fruchttrieb. Kräftige Stöcke und Reblinge. Traditionelle, temperaturkontrollierte Vinifikation und Umfüllung des Weins in großen fass für eine 6 monatige Veredlung.

### **TRINKTEMPERATUR UND PASSENDE SPEISEN**

Der Wein wird bei 18°C Temperatur in Rotweinkelchen für kräftigen Wein serviert. Passt vorzüglich zu weissem Fleisch wie Geflügel, Aufschnitt und mittellange gelagertem Käse.

