

FONTANABIANCA

BARBARESCO DOCG

**ZONA DI PRODUZIONE**

Neive, Piemonte

CLIMA

temperato

TERRENO

calcareo di medio impasto

ALTITUDINE

300 mt s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

UVAGGIO

Nebbiolo

RESA PER ETTARO

70 q.li

ETÀ MEDIA DELLE VITI

30 anni

AFFINAMENTO

in bottiglia per circa 4/6 mesi

VINIFICAZIONE

in vasche di acciaio a temperatura controllata. Il vino sosta in botte grande e barriques per circa 10/13 mesi

PROFUMO

armonico ed elegante

SAPORE

tannini vellutati, asciutto

GRADAZIONE ALCOLICA MEDIA

14%

ABBINAMENTI

arrosti, selvaggina, formaggi saporiti

SERVIZIO

18° in calici da rossi

