

FONTANABIANCA

BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE



ZONA DI PRODUZIONE

Neive, Piemonte

CLIMA

temperato

TERRENO

calcareo di medio impasto

ALTITUDINE

250 mt s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

UVAGGIO

Barbera

RESA PER ETTARO

70/75 q.li

ETÀ MEDIA DELLE VITI

30 anni

AFFINAMENTO

in bottiglia per circa 4/6 mesi

VINIFICAZIONE

tradizionale con passaggio del vino in botte grande e botti piccole per circa 9-12 mesi

PROFUMO

buon frutto di pesca, prugna e ciliegia

SAPORE

ricco minerale di buona acidità

GRADAZIONE ALCOLICA MEDIA

14%

ABBINAMENTI

ottimo con arrostiti, bolliti misti e formaggi saporiti

SERVIZIO

17/18° in calici da rossi

