

# FONTANABIANCA

## DOLCETTO D'ALBA DOC



### ZONA DI PRODUZIONE

Neive, Piemonte

### CLIMA

temperato

### TERRENO

calcareo di medio impasto

### ALTITUDINE

300 mt s.l.m.

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

### UVAGGIO

Dolcetto

### RESA PER ETTARO

70/75 q.li

### ETÀ MEDIA DELLE VITI

25 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

vinoso, molto fruttato con sentori di ciliegia marasca

### SAPORE

gradevole, morbido, leggermente tannico

### GRADAZIONE ALCOLICA MEDIA

14%

### ABBINAMENTI

indicato con tagliatelle al ragù, carni e formaggi mediamente stagionati

### SERVIZIO

17/18° in calici da rossi

