

FONTANABIANCA

LANGHE DOC NEBBIOLO

**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

12 anni

AFFINAMENTO

in bottiglia per circa 6/8 mesi

VINIFICAZIONE

tradizionale con temperatura controllata e passaggio del vino in botte grande per circa 6 mesi

PROFUMO

intenso, floreale

SAPORE

fresco, giovane

GRADAZIONE ALCOLICA

14%

ABBINAMENTI

si accompagna a carni bianche, salumi e formaggi

SERVIZIO

18° in calici da rossi

