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
80-85 q.li

ETÀ MEDIA DELLE VITI
12-15 anni

AFFINAMENTO
in bottiglia per circa 3/4 mesi

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

PROFUMO
intenso ,floreale

SAPORE
fresco, giovane

GRADAZIONE ALCOLICA MEDIA
14%

ABBINAMENTI
si accompagna a carni bianche, salumi e formaggi

SERVIZIO
18° in calici da rossi

FONTANABIANCA • via Bordini 15, 12057 Neive (CN) • C.F./P.IVA 02653710042 • Tel/Fax 0173.67195 • info@fontanabianca.it