

FONTANABIANCA

BIBENDA
VINI D'ITALIA
GRAPPE E RISTORANTI
L'ORCHESTRA ITALIANA



2015

 Fondazione Italiana Sommelier

FONTANABIANCA 3 {5}

Via Bordini, 15 - 12057 Neive CN
Tel. e Fax 0173 67195
www.fontanabianca.it - fontanabianca@libero.it

Anno di fondazione: 1969 **Proprietà:** Aldo Pola e Bruno Ferro
Fa il vino: Aldo Pola **Bottiglie prodotte:** 60.000
Ettari vitati di proprietà: 12 + 2 in affitto **Vendita diretta:** sì
Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi a Matteo Pola o Luisella Chiola **Come arrivarci:** dalla A21 uscita di Asti est o Marene, quindi proseguire per Alba e in località Baraccone di Castagnito proseguire per Neive.

FONTANABIANCA

BORDINI

BARBARESCO

I vini sono straordinari ma le etichette sono di una semplicità e raffinatezza uniche; sono state cambiate da pochi anni insieme alla bottiglia. L'albeisa scurissima è vestita di leggerezze e trasparenze rendendo il tutto molto pulito e sottolineando ancora di più il legame con il territorio. Aldo Pola e Bruno Ferro, con le rispettive mogli, sono gli artefici di questi vini apprezzati e ricercati a livello internazionale, in grado di accontentare sia i modernisti sia i tradizionalisti. Barbaresco di grande livello con forte personalità che si confermano ai vertici con la salita sul podio, per la seconda volta, dello charmante Bordini.

BARBARESCO BORDINI 2011

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 14,5% | € 36 | Bottiglie: 6.000 | Granato brillante. Sfoggia un'espressione olfattiva accattivante con note scure, fumose e terrose, frutti di rovo, viola essicata, cacao su carezze agrumate. Ha personalità strutturale. Il sorso è caldo e vibrante con tannini imponenti ma di grande stoffa. Botti piccole e grandi. Stracotto di cinghiale.

BARBARESCO SERRABOELLA 2011

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 14% | € 30 | Bottiglie: 2.500 | Granato fitto. Toni sussurrati balsamici, rose appassite, more, pepe bianco. Il sorso è potente, pieno, ricco di sostanza e sodezza tannica. Lungimirante freschezza. Botti grandi. Braciola di cervo al ribes.

BARBARESCO 2011

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 14% | € 25 | Bottiglie: 15.000 | Di classe e classico nei toni di ciliegie, viole, avvolte da nuance speziate e balsamiche. Sapore compatto e fine, fresco con importante tannicità. Fra botti e barrique. Guancialetto di vitello.

BARBERA D'ALBA SUPERIORE 2012

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Barbera 100% | Gr. 14,5% | € 13 | Bottiglie: 8.000 | Naso di grande profondità: marasche in alcol, more, cacao. Toni terrosi in evidenza. Sorso ricco e giocato sull'altalenarsi di freschezza e morbidezza. Botti. Tagliolini al ragu' d'agnello.

LANGHE NEBBIOLO 2012

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 14% | € 12,50 | Bottiglie: 6.000 | Rosa e viola sì ma anche piccoli frutti in confettura e chiodi di garofano. Soffi talcati. Al sorso è caldo con trama tannica coinvolgente. Botti. Costolette d'agnello alla brace.

DOLCETTO D'ALBA 2013

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Dolcetto 100% | Gr. 13% | € 9,50 | Bottiglie: 10.000 | Rubino brillante. Toni terrosi e minerali. Succo di amarene e mirtilli, pepe, humus. In bocca è un po' rustico, fresco e tannico con finale minerale. Acciaio. Agnolotti al brasato.

LANGHE ARNEIS 2013

Tipologia: Bianco Doc | Uve: Arneis 100% | Gr. 13% | € 9,50 | Bottiglie: 16.000 | Naso bello di frutta gialla, agrume e cenni minerali. Sorso appagante con giusto bilanciamento fresco-sapido. Acciaio. Cozze al gratin.

{5} 2014 | BARBARESCO BORDINI 2010