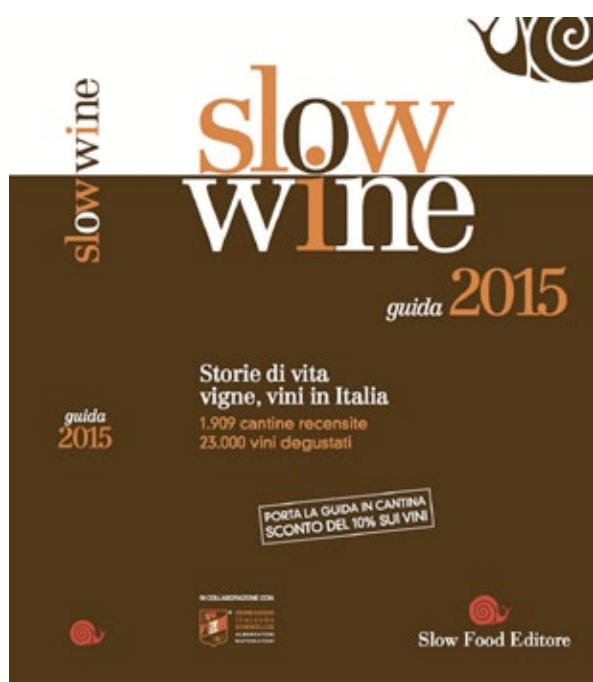


FONTANABIANCA



NEIVE (CN)

Fontanabianca

Via Bordini, 15
tel. 0173 67195
www.fontanabianca.it
info@fontanabianca.it

13 ha - 55.000 bt

sconto -10%

VITA - Bruno Ferro, Aldo Pola e suo figlio Matteo, entrato quest'anno in azienda portando con sé una ventata di giovinezza e un salutare scompiglio, conducono con mano sicura e un ottimismo contagioso, nonostante contrattempi e burocrazia, una piccola azienda che ha saputo costruirsi un buon nome grazie all'ottima qualità dei vini, venduti a prezzi accessibili. La consulenza enologica è di Beppe Caviola. In progetto una nuova cantina.

VIGNE - Il cru Bordini, sotto la cantina, è tanto ripido che i lavori sono necessariamente manuali; il suolo è fortemente calcareo, quasi bianco, mentre nel Serraboella, al Bricco di Neive, si hanno una maggiore componente di argilla e un po' di sabbia. Le concimazioni si effettuano solo quando ce n'è davvero bisogno, il diserbo (sottofila) è limitato e anche i trattamenti con sistemici sono oculati. Per i nebbioli l'età media delle viti è elevata.

VINI - Il **Barbaresco Bordini 2011** (● 6.500 bt; 35 €) ha una naso floreale sfaccettato e al palato è consistente, ampio, con tannini misurati e finale dolce. Il **Barbaresco Serraboella 2011** (● 2.500 bt; 27 €) ha note di sottobosco e liquirizia, in bocca è solido e mostra ottima energia, con finale lungo e persistente. Il **Barbaresco 2011** (● 20.000 bt; 21 €) offre cenni di violetta e un palato appagante per succosità e misura dei tannini. La **Barbera d'Alba Sup. 2012** (● 8.000 bt; 11 €) è davvero molto riuscita in un'annata non facile: grande beva, polpa succosa, dolcezza e finale fruttato godibile. Il **Dolcetto d'Alba 2013** (● 4.000 bt; 8 €) è gradevole e tipico, con una beva davvero invitante e sentore finale di mandorla. Il **Langhe Arneis 2013** (○ 12.000 bt; 9 €) mostra slancio e un rinfrescante cenno sapido nel finale.

CONCIMI letame naturale, compost

FITOFARMACI chimici, rame e zolfo

DISERBO chimico, meccanico

LIEVITI selezionati

UVE 100% di proprietà

CERTIFICAZIONE nessuna

