

FONTANABIANCA

Touring Editore

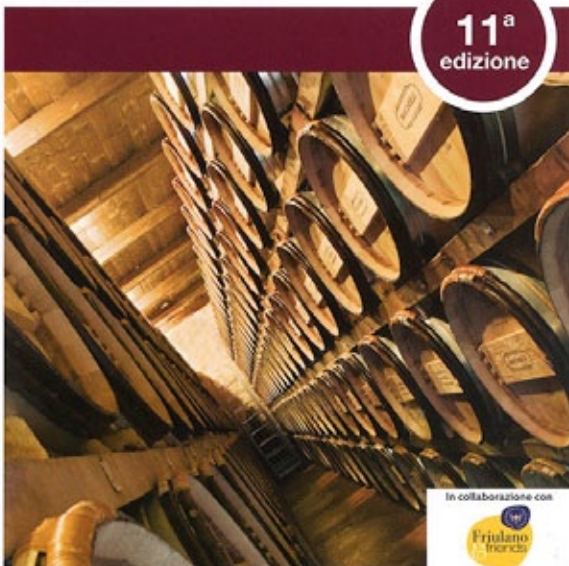


Mario Busso Luigi Cremona

Vinibuoni d'Italia 2014

Guida all'Italia degli autoctoni: tutti i vini e le cantine migliori del territorio; in più, le sezioni Spumanti Metodo Classico e Istria

11^a edizione



In collaborazione con
Friulano
Francis

Fontanabianca

Via Bordini, 15
12052 Neive (CN)
Tel. 0173 67195
Fax 0173 67195
fontanabianca@libero.it
www.fontanabianca.it

Bottiglie: 58.000
Vitigni autoctoni coltivati:
Arneis, Dolcetto, Barbera,
Nebbiolo

"Con il nostro vino proponiamo il gusto del territorio di Neive, ricco di profumi e di grande eleganza" dicono Franco Pola ed Ottavio Ferro, riassumendo un credo che viene da lontano. Siamo nella terra del Barbaresco e dell'Arneis, declinati da Fontanabianca ai massimi livelli. Il cru Bordini, anche se giovane, ha già sviluppato naso elegante con spezie e liquirizia, bocca perfetta con note vegetali gradevoli; è destinato ad un grande futuro. L'Arneis, dal bel giallo paglierino carico, ricorda l'ananas ed i fiori gialli appassiti, è minerale e giustamente acidulo, lascia la bocca netta ed appagata, soprattutto per la nota di mandorla in chiusura.

Barbaresco Docg Bordini 2010	★★★★	■	🍷	€ 33-36
Langhe Doc Arneis 2012	★★★★	■	🍷	€ 8-10
Barbaresco Docg Serraboella 2010	★★★★	■	🍷	€ 25-27
Barbera d'Alba Doc Superiore 2011	★★★	■	🍷	€ 10-12
Langhe Doc Nebbiolo 2011	★★★	■	🍷	€ 11-13

