

FONTANABIANCA

BARBARESCO DOCG SERRABOELLA



AREA PRODUZIONE: Neive, Piemonte, Langhe, distretto Barbaresco

CLIMA: temperato, con notevoli escursioni tra il giorno e la notte

TERRENO: calcareo-argilloso di medio impasto.

ALTITUDINE: 300 mt s.l.m

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Singolo Guyot

UVAGGIO: 100 % Nebbiolo

RESA PER ETTARO: 65 q.li

ETA' DELLA VITE: 25 anni

AFFINAMENTO: in bottiglia per 5-6 mesi

VINIFICAZIONE: fermentazione, macerazione e malolattica in vasche di acciaio a temperatura controllata. Affinamento in botte grande per 13-15 mesi.

NASO: armonico, con sentori di bacca rossa e tartufo

SAPORE: avvolgente, secco con tannini eleganti

GRADAZIONE ALCOLICA: 14%

ABBINAMENTI: brasati, carne alla griglia, pasta all'uovo

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°