



slow wine

guida 2013

Storie di vita
vigne, vini in Italia

1.909 cantine recensite
73.000 vini degustati

SCONTO DEL 10% SUI VINI

Slow Food Editore

NEIVE (CN)

Fontanabianca

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

13 ha - 60.000 bt

sconto 10%

VITA - Aldo Pola e Bruno Ferro sono i simpatici soci alla guida di questa solida realtà langarola, affiancati dalle rispettive mogli Luisella e Mariangela. Già nel 1969 le due famiglie hanno unito le forze e le loro cascine, cosa piuttosto rara in Langa, specializzandosi sempre di più nella produzione di vino: una sinergia vincente. Oggi Bruno segue prevalentemente i vigneti, mentre Aldo si occupa dei lavori in cantina; Stefania, figlia di Bruno, sta muovendo i primi passi in azienda.

VIGNE - Il pezzo forte è la vigna Bordini che si trova sotto la cantina. Ha notevole pendenza e la parte piantata a nebbiolo da Barbaresco risale al 1969, con esposizione a sud. Lo chardonnay è stato abbandonato anni fa a favore dell'autoctono arneis, che dà buoni risultati, sulla collina opposta. La gestione è attenta, con uso ridotto dei prodotti sintetici, mirata a ottenere uva sana, ben matura ma dalle gradazioni equilibrate.

VINI - I vini si distinguono per bevibilità e pulizia ma anche per il favorevole rapporto tra la qualità e il prezzo. Il **Barbaresco Bordini 2009** (● 4.500 bt; 34 €) intriga per le fresche note terrose; ha palato elegante, fitto e succoso che chiude su tannini dolci e suadenti. Affinato in botte grande, il **Barbaresco Serraboella 2009** (● 2.500 bt; 27 €) ha carattere più scuro, al palato si avverte un frutto vivo e un tannino delicato. Ottima beva e tipici profumi fruttati-floreali caratterizzano il **Langhe Nebbiolo 2010** (● 10.000 bt; 12 €). Snella e compatta, dal frutto scuro e succoso la **Barbera d'Alba 2010** (● 6.600 bt; 12 €). Tipico e dalla beva fresca il **Dolcetto d'Alba 2011** (● 10.000 bt; 9 €). Ben riuscito il **Langhe Arneis 2011** (○ 16.000 bt; 9 €), profumato, di buona concentrazione e sostenuto da una giusta acidità.

CONCIMI organico minerali, nessuno

FITOFARMACI chimici, rame e zolfo

DISERBO chimico, meccanico

LIEVITI selezionati, indigeni

UVE 100% di proprietà

CERTIFICAZIONE nessuna