

NEIVE (CN)

Fontanabianca

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

13 ha - 55.000 bt

sconto -10%

VITA - Un'ultima vendemmia e poi Matteo Pola affiancherà definitivamente il papà Aldo nella compagine societaria di questa piccola azienda, sostituendo il socio di lungo corso Bruno Ferro. Arriva così una ventata di freschezza per una realtà nata nel 1969 e specializzata nella produzione vitivinicola soprattutto a partire dagli anni Novanta. Beppe Caviola, un tempo compagno di scuola di Aldo, oggi fornisce la consulenza enologica.

VIGNE - Sotto la cantina si distende il cru Bordini, dalle pendenze importanti: inevitabile che i lavori in vigna qui richiedano maggiore sforzo. Il terreno è perlopiù calcareo e una passeggiata tra i filari porta alla nostra attenzione la maggiore fragilità degli impianti più vecchi, su cui le grandinate primaverili hanno lasciato qualche segno. Le altre vigne si trovano nel Serraboella. I diserbi sottofila e i trattamenti sono contenuti.

VINI - Interessante la batteria di vini presentati, che si distinguono per piacevolezza e pulizia. Tutti i Barbaresco, prima di finire in bottiglia, subiscono un passaggio in vasche di cemento. Davvero riuscito il **Barbaresco Bordini 2012** (● 6.900 bt; 35 €), già complesso al naso e dalla bocca ampia e succosa. Più semplice il **Barbaresco 2012** (● 20.000 bt; 21 €), con note di sottobosco e sorso di buon impatto. Si fa bere con facilità il **Dolcetto d'Alba 2014** (● 8.000 bt; 8 €), molto tipico, così come pare ben riuscito il **Langhe Nebbiolo 2013** (● 4.200 bt; 12 €). Piacevole anche il **Langhe Arneis 2014** (○ 17.000 bt; 9 €).

vino slow **BARBARESCO SERRABOELLA 2012** (● 1.500 bt; 27 €) Inizialmente si presenta un po' contratto, si apre poi su note fruttate nitide ed eleganti, mentre al palato ha esplosività e sottigliezza e lascia intravedere un ottimo potenziale. Prezzo molto interessante, se rapportato alla qualità del frutto e del vino.

CONCIMI letame

FITOFARMACI chimici, rame e zolfo

DISERBO chimico, meccanico

LIEVITI selezionati

UVE 100% di proprietà

CERTIFICAZIONE nessuna