

DOLCETTO D'ALBA DOC "FONTANAZZA"

Fontanazza è un **Dolcetto d'Alba** prodotto sulle colline delle Langhe di La Morra in particolare. Un vino delizioso, di facile beva, legato al territorio ed al particolare microclima della zona. Un vino "onesto", che deriva da quella secolare tradizione che non accetta le esasperazioni tecnologiche. Da sempre il "vino quotidiano" della gente langarola.

La **selezione "Fontanazza"**, per scelta dell'azienda, non è affinata in legno, al fine di offrire al consumatore un vino fresco, fruttato, invitante e facile da bere.

Alla vista, il Dolcetto "Fontanazza" si presenta di un magnifico colore rosso rubino, con piacevoli riflessi violetti. Il profumo intenso e persistente offre sensazioni floreali e fruttate, con **evidenti note di spezie dolci**. Al palato ritroviamo le stesse sensazioni, impreziosite ed esaltate da una gradevole acidità e da un delicato retrogusto amarognolo, piacevole ed invitante.

Il Dolcetto "Fontanazza", per le sue particolari caratteristiche, **si abbina felicemente con tutti i piatti della cucina italiana ed internazionale.**



Il suo bicchiere ideale è il calice medio a stelo alto.

Varietà:	Dolcetto
Portinnesto:	kober 5bb - 420A
Densità impianto:	4.400 ceppi per ettaro.
Fonna di allevamento:	controspalliera con potatura "a Guyot".
Altitudine media:	320 mt. s.l.m.
Esposizione:	Sud, Sud-Ovest.
Terreno:	calcareo, argilloso, con caratteristica prevalenza di magnesio.
Anni di impianto:	1983/2002.
Ubicazione:	Comune di La Morra
Superficie complessiva:	2,5 ettari.