

## DOLCETTO D'ALBA DOC "FONTANAZZA"

Un Dolcetto d'Alba, prodotto sulle colline di quest'area delle Langhe e di La Morra in particolare. Un vino delizioso, di facile beva, legato al territorio ed al particolare microclima della zona. Un vino "onesto", parte della tradizione e che non accetta 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 "Fontanazza" si presenta con 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.

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