

ITALIE - PIEMONTE

# CASCINA FONTANA

MARIO FONTANA

MONFORTE D'ALBA

● VINO ROSSO  

Medium

## TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

**Suolo:** Sabbie con vene di marne calcaree

**Vitigno:** Nebbiolo

**Estensione del vigneto:** 0.6 ha. Lavorato in naturale.

**Tipo d'impianto:** Guyot

**Densità media ceppi per ha:** 4000

**Età media del vigneto:** 50 anni

**Produzione media per ettaro:** 56.0 hl

**Vendemmia:** Manuale

## IN CANTINA

**Vinificazione:** Fermentazione spontanea in vasca di vetroresina e affinamento nella stessa per 6 mesi a cui segue un ulteriore affinamento di 8 mesi in bottiglia.

**Zuccheri residui:** 0.0 g/l

**Solforosa totale (SO<sub>2</sub>):** 19.0 mg/l

**Bottiglie prodotte:** ca. 810

## CARATTERISTICHE

Vino rosso dal naso fruttato e terroso, dalla bocca fruttata e austera.

## ABBINAMENTI

Agnolotti, arrostiti di carne etc.