



Marcarini

Dolcetto d'Alba "Fontanazza" DOC

Denominazione di Origine Controllata



Italia, Piemonte

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 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.

Varietà: Dolcetto.

Portinnesto: kober 5bb - 420A.

Densità impianto: 4.400 ceppi per ettaro.

Forma 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: Comuni di La Morra

Superficie complessiva: 2,5 ettari.

Allergeni: Contiene solfiti

