



AZIENDA AGRICOLA
CASCINA FONTANA
di Fontana Mario

LANGHE DOC NEBBIOLO 2014

Vigneti: Vigneto del Castello (Sinio) alt. 370m slm, esposizione Sud-Ovest
Vigna del Pozzo (Castiglione Falletto) alt. 312m slm, esposizione Ovest

Vitigno: 100% Nebbiolo

Produzione: Circa 70/90 q/ha

Vendemmia: Lunedì 6 Ottobre 2014

Produzione: 2 500 bottiglie circa

Alcool: 13,5 % Vol

Vinificazione: Circa 2 giorni di macerazione pre-fermentativa in vasche di acciaio, poi fermentazione alcolica per circa 10 giorni.

Fermentazione alcolica ottenuta con lieviti indigeni.

Affinamento: Circa 7 mesi in vasche di acciaio, poi affina per circa un anno in botticelle di rovere di Slavonia da 10/15 Hl

Imbottigliato: Lunedì 30 Maggio 2016

Bottiglia: Albeisa 75 cl.

Tappo: Sughero

Conservazione: Tenere in luogo fresco e al riparo dalla luce.

Note: Vino non filtrato e senza chiarificanti aggiunti. Questo vino è il frutto di una viticoltura responsabile e di una vinificazione rispettosa. Potrebbe presentare alcuni sedimenti, derivanti dal naturale processo di affinamento, che non alterano la qualità del vino.

Vinificato da: Mario Fontana
