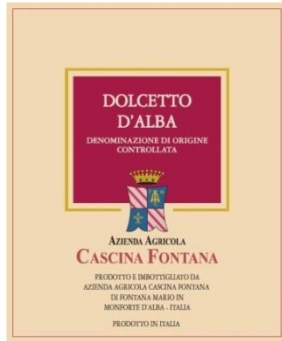




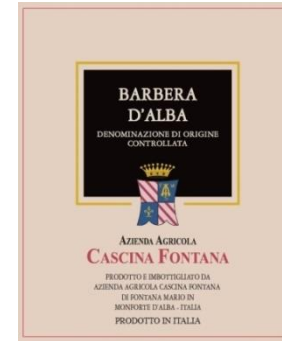
AZIENDA AGRICOLA
CASCINA FONTANA



DOLCETTO D'ALBA DOC

È il vino tradizionalmente bevuto dai langaroli: di un bel colore rosso rubino, con riflessi violacei, questo dolcetto sprigiona un profumo fragrante ed intenso, nel quale si riconoscono la ciliegia e la prugna. È secco e giovane, si distingue per bevibilità e piacevolezza, grazie ad un tannino gentile e ad una croccante freschezza. Bevuto fresco è perfetto anche in estate.

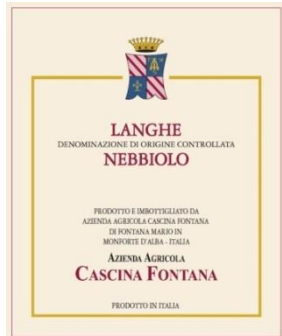
Uve: 100% Dolcetto



BARBERA D'ALBA DOC

Il vino della "piemontesità" assoluta: un vino di carattere e struttura, la cui acidità viene ingentilita grazie alla maturazione in legno che, usato con sapienza, conserva intatti i tipici sentori di frutta rossa matura, prugna e mora in particolare, arricchendoli con accattivanti note speziate. Un ulteriore affinamento in bottiglia gli regala rotondità ed ampiezza gusto-olfattiva. Il gusto pieno e la delicata acidità lo rendono adatto ad accompagnare tutto il pasto.

Uve: 100% Barbera

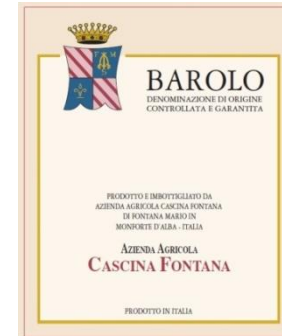


NEBBIOLO D'ALBA DOC

Il Nebbiolo d'Alba di Cascina Fontana è un vino capace di esprimere il territorio in modo unico: facile da bere, da capire e da gustare, mantiene al contempo le caratteristiche da grande vino rosso. I dodici mesi di invecchiamento in botticelle di rovere di Slavonia gli regalano un elegante colore rosso granato con tonalità leggermente aranciate ed un profumo completo e ricco, con sentori di sottobosco e sfumature di spezia.

Strutturato e complesso, con acidità e tannini perfettamente bilanciati che rendono il sorso pieno e suadente. È un vino estremamente versatile, capace di accompagnare piatti raffinati così come preparazioni più semplici.

Uve: 100% Nebbiolo



BAROLO D.O.C.G.

Le migliori uve Nebbiolo provenienti dai cru Villero e Mariardino (vigneto Valletti) in Castiglione Falletto e dal cru Giachini (vigneto Gallinotto) in La Morra vengono accuratamente selezionate per dar vita a questo Barolo austero, generoso ed ampio, ricco sotto ogni punto di vista. Da giovane, nonostante il tradizionale e paziente passaggio in botti di rovere, è irruento e scalpitante. In seguito, durante il lungo affinamento in bottiglia, acquista una morbidezza e una complessità straordinarie, mentre il colore si veste di una raffinata sfumatura mattonata ed i profumi di frutta e gli aromi della fermentazione lasciano posto ad un bouquet più complesso, fatto di sentori di rosa, confettura, liquirizia, tabacco e molto altro ancora. Il gusto è pieno e deciso e la lunghissima persistenza regala un finale avvolgente ed entusiasmante. È il vino delle grandi occasioni, degno dei piatti più importanti.

Uve: 100% Nebbiolo