



Fontanino 2008

Denominazione: Colli Tortonesi Croatina D.O.C.

Anno: 2009

Esposizione: SW

Altitudine: 370 mt.

Terreno: calcareo argilloso

Ceppi per ettaro: 3700

Potatura: Guyot

Gradazione 14,5%

Vitigno: Croatina

N° Bottiglie: 2.000

Affinamento: Acciaio e 12 mesi Barrique.

Colore: Rubino intenso con riflessi violacei.

Profumi: Sottobosco e mirtillo.

Sapori: Marasca, frutti rossi e tabacco dolce.

Abbinamenti: Agnolotti con lo stufato, carni arrosto o alla brace.

Servizio: Servire a 16 - 18°C in calici di medie -ampie dimensioni.

La Croatina è un vitigno che ha sempre goduto di grande considerazione nei vigneti di proprietà della famiglia Davico. Ancora prima che Silvio decidesse di creare Pomodolce ed imbottigliare i frutti del proprio lavoro in vigna, la Croatina veniva servita nel ristorante di famiglia, ed è sempre stato motivo di vanto del padre Giuseppe, che lo serviva ai tavoli con grande orgoglio.

Inevitabile quindi, inserire nella linea aziendale un vino ottenuto selezionando i migliori grappoli di croatina per dare vita ad un vino dal bel colore rosso rubino carico e dai freschi profumi fruttati che ricordano il mirtillo e il sottobosco.

L'affinamento in legno dona al Fontanino un'ampia gamma di sensazioni gustative che ricordano la marasca e i frutti rossi maturi per arrivare, dopo una corretta ossigenazione, a sentori più speziati ed eterei come il tabacco dolce e la china calissaia.

Il Fontanino è un vino dalla spiccata personalità che ben si abbina agli agnolotti con lo stufato ed in genere a piatti di carne arrosto o alla brace