



LIVIA FONTANA



BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE

Bezeichnung: Barbera d'Alba DOC Superiore

Traubensorte: Barbera

Anbaugebiet: Castiglione Falletto, Höhe 300-350 m ü.M.

Oberfläche: ca. 4 ha

Weinlesezeit: Handlese mit sorgfältigem Erlesen der Trauben in Körben, Ende September /Mitte Oktober.

Vinifikation: Sanftes Keltern, mit zusätzlichen Kontrollen und Erlesen der Traubenbeeren. Vergärung im Stahltank bei kontrollierter Temperatur, mit häufigem wieder montieren und délestages.

Reifung: 29 Monate in traditionellen Eichenfässern und danach in der Flasche im Keller bei kontrollierten Temperaturen.

Eigenschaften organoleptisch: Intensive Farbe rubinrot mit kardinalroten Reflexen. Frischer und intensiver Duft, mit Geruch von Wald- und Johannisbeeren. Warme und kräftige Struktur, reich und beständig. Geeignete für eine lange Alterungsbeständigkeit.

Empfehlung: Geeigneter Begleiter zu warmen Vorspeisen, zu wichtigen Hauptgerichten, roten Fleischgerichten und mittelreifen Käsesorten.

Service: In grossen Gläser an 17° -18° C.

Konservierungsmethode: Die Flaschen sind liegend in Räumen mit einer möglichst konstanten Temperatur aufzubewahren. Ein Wein der ab sofort trinkbereit ist. Kann im Keller 6-8 Jahre gelagert werden.

Flaschengrösse: 0.75 L / 1.5 L

www.liviafontana.it