



LIVIA FONTANA



BAROLO DOCG FONTANIN

Bezeichnung: Barolo DOCG Fontanin

Traubensorte: Nebbiolo

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

Oberfläche: ca. 2 ha

Weinlesezeit: Handlese mit sorgfältigem Erlesen der Trauben in Körben, gegen 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: Mindestens 40 Monate. Zuerst in traditionellen Eichenfässern und danach in der Flasche im Keller bei kontrollierten Temperaturen.

Eigenschaften organoleptisch: Farbe Rubinrot mit granatroten Reflexen. Intensiver Duft, harmonisch mit würzigen Aromen von roten Beeren, Lakritzen und Kakao, vollmundig und elegant, mit intensiv langem Abgang.

Empfehlung: Passt sehr gut zu Gerichten mit rotem Fleisch, zu Wildgerichten oder zu gereiftem Käse. Schmeckt auch gut mit dunkler (Bitter-) Schokolade.

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

Konservierungsmethode: Die Flaschen sind liegend in Räumen mit einer möglichst konstanten Temperatur aufbewahrt. Der Wein ist trinkbereit und kann im Keller 10-12 Jahre gelagert werden.

Flaschengrösse: 0.75 L

www.liviafontana.it