



# LIVIA FONTANA



## LANGHE DOC ROSSO INSIEME

**Bezeichnung:** Langhe DOC Rosso Insieme

**Traubensorte:** Barbera und Nebbiolo

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

**Weinlesezeit:** Handlese mit zusätzlich sorgfältigem Erlesen der Trauben in Körben, anfangs bis 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:** 30 Monate in traditionellen Eichenfässern, danach in der Flasche im Keller bei kontrollierten Temperaturen.

**Eigenschaften organoleptisch:** Intensives Rubinrot zum Granatrot tendierend. In der Nase fruchtiger Duft, mit Noten nach Vanille, Brombeere und gerösteten Haselnüssen. Die Assemblage von Barbera- und Nebbiolotrauben für Barolo, aus traditionellen Rebenstöcken aus dem Barologebiet, eignet sich sehr gut für die Produktion eines lagerfähigen Weines, vollmundig und elegant, mit gutem Körper, herb und weich.

**Empfehlung:** Passt sehr gut zu Hauptgerichten mit dunklem Fleisch, Schmorbraten und Wildgerichten.

**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 8-10 Jahre gelagert werden.

**Flaschengrösse:** 0.75 L / 1.5 L / 3 L

[www.liviafontana.it](http://www.liviafontana.it)