



# LIVIA FONTANA



## BAROLO DOCG VILLERO

**Bezeichnung:** Barolo DOCG Villero

**Traubensorte:** Nebbiolo

**Anbaugebiet:** Castiglione Falletto, Villero Cru Lage, Süd- West, Höhe 300-350 m ü.M.

**Oberfläche:** ca. 1 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 orangefarbenen Reflexen. Elegante und ausgewogene Duftnote, intensiv im Geschmack, mit angenehmen, sanften Tanninen.

**Empfehlung:** Der Wein passt hervorragend zu rotem Fleisch, Wildgerichten und gereiften Käsesorten.

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

**Konservierungsmethode:** Die Flaschen sind liegend in Räumen mit einer möglichst konstanten Temperatur aufzubewahren. Der Wein ist trinkbereit und kann im Keller 12-15 Jahre gelagert werden.

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

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