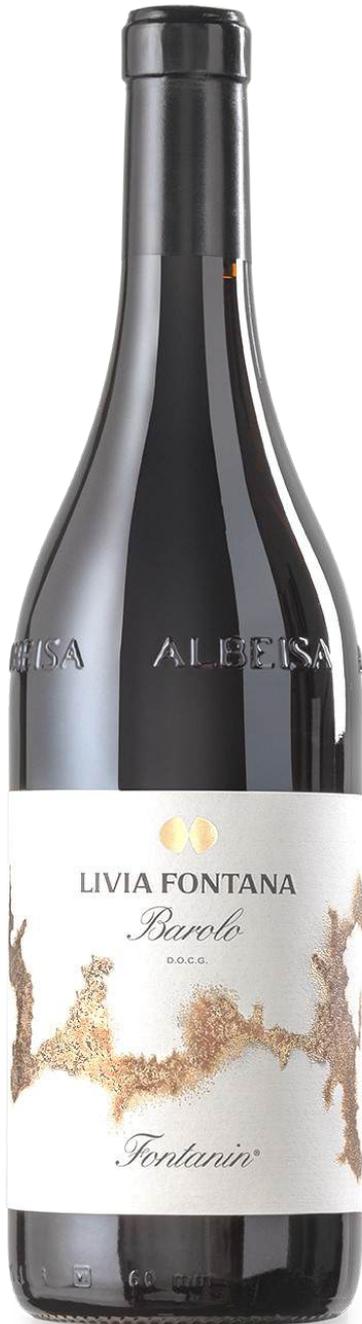




# LIVIA FONTANA



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