



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