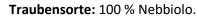


## LIVIA FONTANA Barolo

D.O.C.G.

## Bussia

## **RISERVA**



Anbaugebiet: Monforte d'Alba, die nach Süd-West ausgerichtet ist - in einer

Höhe von 300 Metern ü.d.M.

**Boden**: Kalkmergel mit fossilem Gestein und Anteilen von Sand.

Anbaufläche: ungefähr ½ Hektar.

**Traubenlese:** die Trauben werden per Hand gelesen, sortiert und in Körbe

gelegt. Die Lese findet ab Mitte Oktober statt.

**Vinifikation**: die Beeren werden auf dem Rütteltisch nochmals selektioniert. Nach der sanften Pressung folgt bei kontrollierter Temperatur und unter häufigem Untertauchen und Überschwallen der Maische die Gärung in Stahltanks. Maischestandzeit etwas 20 Tage.

**Ausbau**: zwischen 30 und 53 Monate in traditionellen, großen Eichenfässern. Danach wird der Wein in Flaschen gefüllt und im unterirdischen Weinkeller bei kontrollierter Temperatur und Feuchtigkeit bis zum Verkauf gelagert.

**Verkostungsnotizen:** die Farbe ist ein dunkles Rot, welches Tendenz von Rubinbis zu Granatrot hat. Der komplexe Duft erinnert an Chinin, Kakaobohnen, Ginster und Röstkaffee. Dank seines vollen und dominierenden Tannins umhüllt und bedeckt er den ganzen Gaumen. Ein weiches und elegantes Finale erhöht das Trinkerlebnis mit einem nicht enden wollenden Abgang.

**Lagerfähigkeit:** die Flaschen sollten liegend in einem Raum mit möglichst gleichbleibender Temperatur gelagert werden. Man kann den Wein sofort trinken. Er eignet sich auch für eine Lagerung von 15 bis 20 Jahren.

Serviertemperatur: 16-18 Grad.

**Speisenbegleitung:** mit viel Köper und Struktur und sehr betonten Tanninen eignet sich der Barolo ideal zu kräftigen, unverfälschten Gerichten wie: Wildschweinrücken im Ofen gegart, dünn geschnittenes, gekochtes Rindfleisch mit Ponzusauce und Sesam - dazu Schwarzkohl Rippenstück vom Rind in Rotwein gedünstet oder Brasato al Barolo (Rinderbraten in Barolo geschmort).



Ein meisterhafter Wein, unverfälscht und falbehaft (Zit. Luigi Veronelli)

