



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