



LIVIA FONTANA



LANGHE DOC NEBBIOLO

Bezeichnung: Langhe DOC Nebbiolo

Traubensorte: Nebbiolo

Anbaugebiet: Castiglione Falletto, Höhe 300-350 m ü.M.

Oberfläche: 3 Hektar Nebbiolo für Barolo

Weinlesezeit: Handlese mit zusätzlich 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: 18 Monate in traditionellen Eichenfässern und danach in der Flasche im Keller bei kontrollierten Temperaturen.

Eigenschaften organoleptisch: Farbe Rot mit Farbtönen in rubinrot mit granatroten Reflexen. Delikate Duftnoten, blumig und fruchtig, typisch für den Nebbiolo. Sehr harmonisch und elegant im Geschmack, mit feinen Tanninen. Ein junger Barolo!

Empfehlung: Eignet sich zu gut strukturierten Vorspeisen, gebratenen oder geschmortem Fleisch und mittelreifen Käsesorten.

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 7-8 Jahre gelagert werden.

Flaschengrösse: 0.75 L / 1.5 L

www.liviafontana.it