



LIVIA FONTANA



ROSÈ

Bezeichnung: Rosè

Traubensorte: Barbera und Nebbiolo

Anbaugebiet: Castiglione Falletto und Monforte d'Alba
Höhe 300-350 m ü.M.

Weinlesezeit: Sorgfältiger Handlese in Körben, Ende September/
anfangs Oktober.

Vinifikation: Nach einigen Stunden Fermentation, werden die
Schalen entfernt und der Gärungsprozess im Stahltank, bei kontrol-
lierter Temperatur, fortgesetzt.

Reifung: Im Inox-Stahltank.

Eigenschaften organoleptisch: Schöne rosarote Farbe. Fruchti-
ger und frischer Duft, im Gaumen trocken und reich an fruchtigen
Noten von Himbeeren und Johannisbeeren, delikater und genussvoll.

Empfehlung: Passt gut zu Fisch, Meeresfrüchten und alle Arten
von Vorspeisen. Eignet sich auch gut zu Pasta, Suppen und weis-
sem Fleisch.

Serviertemperatur: 10° bis 12° C

Konservierungsmethode: Die Flaschen sind liegend in Räumen
mit einer möglichst konstanten Temperatur aufzubewahren. Ein
Wein der ab sofort trinkbereit ist. Kann im Keller 2-3 Jahre gelagert
werden.

Flaschengröße: 0.75 L

www.liviafontana.it