



LIVIA FONTANA

Barolo

D.O.C.G.

Bussia

RISERVA



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

**Traubensorte:** 100 % Nebbiolo.

**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 Überswallen der Maische die Gärung in Stahl tanks. 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 Rubin- bis 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 Körper und Struktur und sehr betonten Tanninen eignet sich der Barolo ideal zu kräftigen, unverfälschten Gerichten wie: Wildschweintrüben 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).

[www.barolomgo360.it](http://www.barolomgo360.it)



scan the code and...

**FLY OVER THE  
VINEYARDS**

**360**