



LIVIA FONTANA

Barolo

D.O.C.G.

Villero



Vitigno: 100% nebbiolo.

Area di produzione: Castiglione Falletto, vigneto Villero con esposizione Sud-Ovest, 300 - 350 m. s.l.m.

Suolo: Marne di Sant'Agata Fossili con presenza di sabbia.

Superficie: circa 1 ettaro.

Vendemmia: manuale in ceste con selezione dei grappoli verso metà ottobre.

Vinificazione: selezione degli acini su tavolo vibrante, pigiatura soffice, fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata. Macerazione di circa 20 giorni.

Affinamento: da 30 a 40 mesi in botte di rovere tradizionale e successivamente in bottiglia nella cantina sotterranea con temperatura controllata fino alla messa in vendita.

Degustazione: il colore è un rosso luminoso con tonalità dal rubino al granato. Il profumo è molto complesso con note floreali in particolare la violetta, spezie dolci come la cannella e la noce moscata. Il sapore è deciso con una buona freschezza e una grande struttura grazie ad un tannino vigoroso ma elegante. Il finale persistente e delicatamente balsamico.

Conservazione: mantenere le bottiglie coricate in locali a temperatura possibilmente costante. È un vino pronto da bere e si può tenere in cantina per 15 - 20 anni.

Temperatura di servizio: 16 -18 °C.

Abbinamenti: il vino presenta una buona tannicità ma anche delicatezza rendendo piacevole l'abbinamento con piatti dalla buona succulenza come: caciucco; granchio morbido con singapore sauce; piccione, curry e albicocche fermentate; anatra all'arancia; cosciotto di agnello con capunet.

*Un vino inebriante,
grandioso e
commovente
(cit. Luigi Veronelli)*

