



LIVIA FONTANA

Langhe

D.O.C.

Insieme®



Vitigni: barbera e nebbiolo.

Area di produzione: Castiglione Falletto, altitudine 300 - 350 m. s.l.m.

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

Vendemmia: manuale in ceste con selezione dei grappoli da metà settembre a metà ottobre.

Vinificazione: selezione degli acini su tavolo vibrante, pigiatura soffice, fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata con frequenti rimontaggi e délestages. Macerazione di circa 15 giorni.

Affinamento: circa 30 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 rubino intenso; il profumo è molto fine ed elegante. La parte del frutto è ben presente, con ribes e ciliegia, seguita da una nota vegetale che ricorda la buccia del peperone e infine una splendida nota di fumè e grafite. Finale dal grande impatto gustativo con un sapore pieno e deciso, il tannino è fine ed elegante con una buona sapidità.

Conservazione: mantenere le bottiglie coricate in locali a temperatura possibilmente costante. È un vino pronto da bere e si può tenere in cantina per 8-10 anni.

Temperatura di servizio: 16 - 18 °C.

Abbinamenti: il vino incrocia la tannicità del nebbiolo con la freschezza della barbera e ci permette di abbinare piatti che variano tra succulenza e grassezza in varie parti come ad esempio: tajarin al ragù di salsiccia di Bra; maiale in agrodolce cinese; lingua arrostita e crema di cavolfiore; Poule de Bresse e verdure croccanti.

*Un vino spirituale,
sommo e
affascinante
(cit. Luigi Veronelli)*

www.barolomga360.it



scan the code and...

**FLY OVER THE
VINEYARDS**

360