



# LIVIA FONTANA

# Barbera d'Alba

D.O.C.

# Superiore



**Traubensorte:** 100% Barbera.

**Anbaugebiet:** Castiglione Falletto in einer Höhe von 300–350m ü.d.M.

**Boden:** Kalkmergel von Sant' Agata - bestehend aus fossilem Gestein mit Anteilen von Sand.

**Anbaufläche:** ungefähr 3 ha.

**Traubenlese:** die Trauben werden von Hand gelesen, selektioniert und in Körbe gelegt. Die Lese ist von Mitte September bis Anfang Oktober.

**Vinifikation:** selektion der Beeren auf dem Rütteltisch. Es folgt eine sanfte Pressung und danach die Gärung in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur, unter häufigem Untertauchen und Überswallen der Maische. Die Maischestandzeit beträgt etwa 15 Tage.

**Ausbau:** etwa 30 Monate in traditionellen Eichenfässern und danach in der Flasche bei kontrollierter Temperatur im unterirdischen Weinkeller.

**Verkostungsnotizen:** die Farbe ist ein lebendiges Rubinrot, der Duft ist sehr intensiv, reichhaltig und fruchtig. Das Kirscharoma ist sofort präsent. Man findet Nuancen von süßlichen Gewürzen, wie Nelken, Timut-Pfeffer, sowie die Entdeckung von balsamischen Noten im Finale. Im Mund ist der erste Eindruck frisch mit einem saftigen Auftakt, gehaltvoll, körperreich, sehr ausgeglichen, mit einem langen beständigen Abgang.

**Lagerfähigkeit:** die Flaschen sollten bei einer konstanten Temperatur liegend gelagert werden. Ein Wein, der sofort getrunken werden kann. Man kann ihn aber auch noch 8-10 Jahre im Keller lagern.

**Serviertemperatur:** 16 Grad.

**Speisenbegleitung:** den vollmundigen, intensiven Wein mit seiner sensationellen Frische und seinem Geschmacksvolumen kann man mit Gerichten kombinieren, die eine gute Struktur und eine Tendenz zum Süßlichen haben bzw. etwas fetthaltig sind. Wie z. B.: Agnolotti del Plin pur oder mit Bratensauce, Risotto mit Rote Beete und Robiolasauce, sowie mit Gänseleber.

*Ein anziehender Wein,  
großartig und  
leidenschaftlich.  
(Zit. Luigi Veronelli)*

