



# LIVIA FONTANA

## Langhe

D.O.C.

## Nebbiolo



**Vitigno:** 100% nebbiolo.

**Area di produzione:** Castiglione Falletto e Monforte d'Alba, altitudine 200-350 m s.l.m

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

**Superficie:** 2 ettari (tutti situati nella zona del barolo)

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

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

**Affinamento:** circa 18 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 intenso e luminoso con tonalità che variano dal rubino al granato; il profumo è molto fine ed elegante. La parte floreale è predominante, possiamo ritrovare la classica violetta con una evoluzione leggermente macerata e in finale una spezia delicata e balsamica. In bocca è pieno e avvolgente grazie ai suoi tannini setosi. Un vino fine ed elegante che ricorda un giovane Barolo.

**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 presenta un buon tannino con un avvolgente sfumatura di profumi che permettono di abbinare piatti in equilibrio tra aromaticità e succulenza come ad esempio: zuppa di chiocchie; risotto alla milanese con ossobuco; coniglio grigio di Carmagnola con crema di peperoni; costolette di agnello al bbq.

*Un vino incantevole,  
prelibato e avvolgente  
(cit. Luigi Veronelli)*

