



LIVIA FONTANA

Rosé



*Ein reiner Wein, hochwertig
und lebhaft.
(Zit. Luigi Veronelli)*

Boden: Kalkmergel mit fossilem Gestein und Anteilen von Sand.

Traubenlese: die Trauben werden von Hand gelesen und in Körbe gelegt. Die Weinlese findet von Mitte September bis Mitte Oktober statt.

Vinifikation: nach einigen Stunden der Gärung, trennt man die Schalen vom Most. Danach wird der Gärungsprozess bei kontrollierter Temperatur in Stahltanks fortgesetzt.

Ausbau: der Wein ruht danach etwa 6 Monate weiterhin in Stahltanks und wird dann in Flaschen abgefüllt. Diese lagern bei kontrollierter Temperatur im unterirdischen Weinkeller, bis sie in den Verkauf kommen.

Verkostungsnotizen: die Farbe ist ein leuchtendes Rosé. Der Duft ist sehr intensiv und fruchtbetont. Die Himbeere gibt das Grundaroma an, gefolgt von sanften Nuancen nach Heckenrose (Hagebutte). Der Abgang ist delikates Finish und langanhaltend.

Lagerfähigkeit: die Flaschen sollten liegend in einem Raum bei konstanter Temperatur gelagert werden. Er ist sofort trinkbereit, kann aber noch 4-5 Jahre lagern.

Serviertemperatur: 10 -12 ° Grad.

Speisenbegleitung: der Wein bietet eine schöne Frische und Saftigkeit. Er erlaubt es daher ihn mit Speisen zu kombinieren, die eine süßliche Schärfe haben und gehaltvoll sind. Diese sind z. B.: Kalbsbries, Senf, Safran, Sushi, gegrillte Krustentiere, Albese e nocciola (dünn geschnittenes Rindfleisch mit Haselnüssen) Risotto mit Aal, pochiertes Ei mit Topinamburcreme.

www.barolomga360.it



scan the code and...

**FLY OVER THE
VINEYARDS**

360