



LIVIA FONTANA

Barolo

D.O.C.G.

Fontanin[®]



Vitigno: 100% nebbiolo.

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

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

Superficie: ca. 2 ettari da vigneti in zona Villero e Mariondino.

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 con frequenti rimontaggi e délestages. Macerazione di circa 20 giorni.

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

Degustazione: il colore è un rosso carico con tonalità dal rubino intenso al granato, il profumo è molto complesso. Note floreali di violetta macerata e sfumature balsamiche. Spezie che ricordano il bastoncino di liquirizia e la noce moscata. Il sapore è deciso con una grande struttura e un tannino morbido ma ben presente!!

Conservazione: mantenere le bottiglie coricate in locali a temperatura possibilmente costante. È un vino pronto da bere e si può tenere in cantina per 12 - 15 anni.

Temperatura di servizio: 16 - 18 °C.

Abbinamenti: il vino presenta una tannicità sempre elegante e un'ottima aromaticità ideale con piatti succulenti dai sapori intensi come: paccheri al ragù di maiale, salsiccia e vitello; bollito misto, verdure lesse e salsa rubra; entrecôte con salsa al tartufo nero; morbido di manzo con purea di patate.

*Un vino eccellente,
esaltante e
ammirevole
(cit. Luigi Veronelli)*

