



LIVIA FONTANA

Barolo

D.O.C.G.

Villero



Vitigno: 100% nebbiolo.

Anbaugebiet: Castiglione Falletto, Einzellage Villero, die nach Süd-West ausgerichtet ist - in einer Höhe von 300-350 Metern ü.d.M.

Boden: Kalkmergel mit fossilem Gestein und Anteilen von Sand.

Anbaufläche: ungefähr 1 Hektar.

Traubenlese: die Trauben werden per Hand gelesen, sortiert und in Körbe gelegt. Die Lese findet ab Mitte Oktober statt.

Vinifikation: die Beeren werden auf dem Rütteltisch nochmals selektioniert. Nach der sanften Pressung, folgt bei kontrollierter Temperatur und unter häufigem Untertauchen und Überswallen der Maische die Gärung in Stahl tanks. Maischestandzeit etwas 20 Tage.

Ausbau: der Wein wird mind. 40 Monate in traditionellen großen Eichenfässern gelagert und dann abgefüllt. Die Lagerung erfolgt danach Noch weitere 2 Monate im unterirdischen Weinkeller unter ständiger Kontrolle der Temperatur und Feuchtigkeit, bevor er in den Verkauf kommt.

Verkostungsnotizen: die Farbe ist ein leuchtendes Rot mit Tendenz von Rubin- bis hin zu Granatrot. Der Duft ist sehr komplex, mit florealen Noten- besonders Veilchen, sowie süßlichen Aromen nach Zimt und Muskatnuss. Der Geschmack ist aufgrund der starken, aber eleganten Tannine sehr prägnant, mit viel Frische und Struktur. Er hat einen lang, anhaltenden Abgang, mit leichten balsamischen Noten.

Lagerfähigkeit: die Flaschen sollten liegend in einem Raum mit möglichst gleichbleibender Temperatur gelagert werden. Man kann den Wein sofort trinken. Er eignet sich aber auch für eine Lagerung von 15 bis 20 Jahren.

Serviertemperatur: 16-18 Grad.

Speisenbegleitung: der Wein hat viel Gerbsäure, aber zu gleich auch Feinheit, die sich in der Kombination mit kräftigen, saftigen Gerichten widerspiegelt: wie z.B. Fischsuppe, zartes Krabbenfleisch mit asiatischer Singapur Sauce, Taube, Curry mit fermentierten Aprikosen, Ente al`Orange, Lammkeule mit Wirsing.

*Ein berauscher Wein,
großartig und tief
beeindruckend.
(Zit. Luigi Veronelli)*

