



**LIVIA FONTANA**

*Langhe*

D.O.C.

*Nebbiolo*



*Ein unbeschreiblicher  
Wein, köstlich und  
umgarnend.  
(Zit. Luigi Veronelli)*

**Traubensorte:** 100 % Nebbiolo.

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

**Boden:** Kalkmergel von Sant'Ágata – fossiles Gestein mit Anteilen von Sand.

**Anbaufläche:** ca. 1,5 ha (Die Weinberge liegen alle in klassifizierten Weinbergen der GU Barolo (geschützte Ursprungsbezeichnung)).

**Traubenlese:** die Trauben werden Ende September bis Mitte Oktober per Hand gelesen, sortiert und in Körbe gelegt.

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

**Ausbau:** ungefähr 18 Monate in traditionellen großen Eichenfässern. Danach wird der Wein in Flaschen gefüllt und im unterirdischen Weinkeller bei kontrollierter Temperatur bis zum Verkauf gelagert.

**Verkostungsnotizen:** die Farbe ist ein leuchtendes intensives Rot, mit Farbnuancen von Rubinrot bis zu Granatrot. Er hat einen sehr feinen und eleganten Duft. Der blumige Anteil ist am Anfang sehr präsent. Man empfindet die klassische Entfaltung nach leicht zerdrückten Veilchen und am Ende bleibt der Eindruck nach balsamischen Noten. Im Mund ist der Wein, dank seiner starken Tannine, vollmundig und betörend. Er ist sehr elegant und erinnert an einen jungen Barolo.

**Lagerfähigkeit:** die Flaschen sollten liegend in einem Raum mit gleichbleibender Temperatur gelagert werden. Ein Wein, der sofort trinkbar ist. Er kann aber auch noch 8-10 Jahre lagern.

**Serviertemperatur:** 16-18 Grad.

**Speisenbegleitung:** der Wein besitzt schöne Tannine, mit einer verdeckten Nuance an Düften, die man mit aromatischen und ausdrucksvollen Gerichten, kombinieren kann. Diese sind z.B.: Schneckenuppe, Risotto nach Mailänder Art mit Ossobuco, mit Salbei, Rosmarin und Gemüse gedünstetes Kaninchen aus Carmagnola an Paprikacreme, Kalbskotelett BBQ Sauce.

