



# LIVIA FONTANA

## *Rosé*



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

**Traubensorte:** Barbera und Nebbiolo.

**Anbaugebiet:** Castiglione Falletto und Monforte d'Alba in einer Höhe von 300 bis 350 Meter ü.d.M.

**Boden:** Kalkmergel mit fossilem Gestein und Anteilen von Sand.

**Traubenlese:** die Trauben werden per 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. Dieser wird dann danach bei kontrollierter Temperatur in Stahltanks weiter vergoren.

**Ausbau:** der Wein ruht danach zwischen 4 - 8 Monaten weiterhin in Stahltanks und wird dann in Flaschen gefüllt. 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 Humberg gibt das Grundaroma, gefolgt von sanften Nuancen nach Heckenrose. (Hagebutte) Er hat ein delikates Finish und ist lang anhaltend.

**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.barolomgo360.it](http://www.barolomgo360.it)



scan the code and...

**FLY OVER THE  
VINEYARDS**

