



**LIVIA FONTANA**

*Langhe*

D.O.C.

*Insieme*®



**Traubensorte:** Barbera und Nebbiolo.

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

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

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

**Vinifikation:** die Beeren werden auf dem Rütteltisch nochmals selektioniert und nach der sanften Pressung bei kontrollierter Temperatur unter häufigem Untertauchen und Überswallen der Maische in Stahltanks vergoren. Maischestandzeit etwa 15 Tage.

**Ausbau:** der Wein wird ca. 30 Monate in traditionellen Eichen-Fässern gelagert und dann abgefüllt. Die Lagerung erfolgt unter ständiger Kontrolle der Temperatur im unterirdischen Weinkeller, bevor er in den Verkauf kommt.

**Verkostungsnotizen:** die Farbe ist ein intensives Rubinrot. Der Duft ist sehr fein und elegant. Ein Teil der fruchtigen Noten wie Johannis-Beeren und Kirschen sind sehr präsent. Gefolgt von einer vegetabilen Note nach der Schale von Peperoni und abschließend mit einem wundervollen, rauchigen Anklang nach Graphit. Er hat präzise Tannine. Das Finale im Mund hinterlässt einen großen, geschmacklich, vollmundigen Eindruck.

**Lagerfähigkeit:** die Flaschen sollten liegend in einem Raum mit möglichst gleichbleibender Temperatur gelagert werden. Man kann den Wein sofort trinken, aber auch noch 8-10 Jahre lagern.

**Serviertemperatur:** 16-18 Grad.

**Speisenbegleitung:** Im Wein ergänzen sich die Gerbsäure, des Nebbiolo und die Frische der Barbera und erlauben somit die Kombination mit Gerichten die zwischen Saftigkeit und Reichhaltigkeit pendeln: wie z. B. Tajarin (ganz dünne Bandnudel) mit Ragu, aus Bratwürstchen aus Bra, süß-saures Schweinefleisch nach chinesischer Art, gebratene Zunge mit Blumenkohlsauce, Poulé de Bresse mit knusprigem Gemüse.

*Ein geheimnisvoller  
Wein hochwertig und  
verführerisch.  
(Zit. Luigi Veronelli)*

