# LIVIA FONTANA

# *Barolo*

D.O.C.G.

# *Bussia*

RISERVA

**Vitigno**: 100 % nebbiolo.

**Area di produzione**: Monforte d'Alba, Bussia con esposizione Sud-Ovest 300 m. s.l.m.

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

**Superficie**: circa mezzo ettaro.

**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. Macerazione di circa 20 giorni.

**Affinamento**: da 30 a 53 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 intenso con tonalità dal rubino al granato. Il profumo è complesso con sentori che ricordano la china e le fave di cacao, il ginepro e la tostatura del caffè. Il vino avvolge e riempie il palato grazie ad un tannino pieno e deciso. Un finale morbido ed elegante aumenta la piacevolezza della beva con una persistenza che non finisce mai.

**Conservazione**: mantenere le bottiglie coricate in locali a temperatura possibilmente costante. È un vino pronto da bere e si può tenere in cantina per 15 - 20 anni.

**Temperatura di servizio**: 16 -18 °C.

**Abbinamenti**: il vino presenta corpo e struttura con un tannino ben presente ideale con piatti saporiti dalla succulenza netta ed evidente come: carrè di cinghiale al forno; diaframma di manzo con salsa ponzu e sesamo con cavolo nero; costata di manzo al vino rosso; brasato al barolo.

*Un vino magistrale, inesorabile e magnifico (cit. Luigi Veronelli)*

www.barolomgo360.it
scan the code and...
FLY OVER THE VINEYARDS
360