



**LIVIA FONTANA**

*Barbera d'Alba*

D.O.C.

*Superiore*



**Vitigno:** 100% barbera.

**Area di produzione:** Castiglione Falletto, altitudine 300 - 350 m. s.l.m.

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

**Superficie:** ca. 2 ettari.

**Vendemmia:** manuale in ceste con selezione dei grappoli da metà settembre a inizio ottobre.

**Vinificazione:** selezione degli acini su tavolo vibrante, pigiatura soffice, fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata. Macerazione di circa 15 giorni.

**Affinamento:** da 20 a 30 mesi in botte di rovere tradizionale e successivamente in bottiglia nella cantina sotterranea con temperatura controllata fino alla messa in vendita.

**Degustazione:** il colore è un rosso rubino vivo; il profumo è molto intenso, ricco e fruttato. La ciliegia è subito presente per poi sfumare in frutti di bosco. Note di spezie dolci come chiodi di garofano e pepe di timut, sensazioni balsamiche nel finale. In bocca è fresco con una buona sapidità iniziale, corposo e ben equilibrato con un finale lungo e persistente.

**Conservazione:** mantenere le bottiglie coricate in locali a temperatura possibilmente costante. È un vino pronto da bere e si può tenere in cantina per 8 - 10 anni.

**Temperatura di servizio:** 16 °C.

**Abbinamenti:** il vino pieno e intenso con una bella sensazione di freschezza e sapidità si può abbinare a piatti che presentano una buona struttura e tendenza dolce con eventuale parte di grassezza come ad esempio: agnolotti del plin al tovagliolo o al sugo d'arrosto; risotto barbabietola rossa e salsa di robiola; scaloppa di foie gras.

*Un vino attraente,  
superba e  
appassionante  
(cit. Luigi Veronelli)*

