



LIVIA FONTANA

Barolo

D.O.C.G.

Fontanin[®]



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.2 ha (Weinbergen in den Lagen Villero und Mariondino).

Traubenlese: die Trauben werden 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 dauert ungefähr 20 Tage.

Ausbau: mindestens 40 Monate in traditionellen, großen Eichenfässern. Danach wird der Wein in Flaschen gefüllt und im unterirdischen Weinkeller bei kontrollierter Temperatur und Feuchtigkeit bis zum Verkauf gelagert.

Verkostungsnotizen: die Farbe ist ein volles Rot, mit Tendenz zum intensiven Rubinrot bis hin zu Granatrot. Der Duft ist sehr komplex. Floreale Noten erinnern an mazerierte Veilchen und balsamische Noten, sowie Gewürze, wie Stangen von Lakritze und Muskatnuß. Der Geschmack ist ausdrucksvoll und bestimmend, mit einer großartigen Struktur, weichen, aber immer präsenten Tanninen.

Lagerfähigkeit: die Flaschen sollten liegend in einem Raum mit möglichst gleichbleibender Temperatur lagern. Ein Wein, der sofort trinkbar ist. Er kann aber auch noch 12-15 Jahre gelagert werden.

Serviertemperatur: 16-18 Grad.

Speisenbegleitung: Er hat eine immer gegenwärtige, elegante Gerbsäure und ein optimales und ideales Aroma für intensive und schmackhafte Gerichte wie: Paccheri mit Ragout vom Schwein, Bratwürstchen und Kalbfleisch, einem Bollito misto, gekochtes Gemüse mit einer Sardellen Paprikasauce (salsa rubra), Entrecote mit Sauce von schwarzen Trüffeln oder Rinderschmor-braten mit Kartoffelpüree.

*Ein ausgezeichnete
Wein, hervorragend
und bewundernswert.
(Zit. Luigi Veronelli)*

