



# LIVIA FONTANA

## *Rosé*



**Vitigni:** barbera e nebbiolo.

**Area di produzione:** Castiglione Falletto e Monforte d'Alba, altitudine 300 - 350 m. s.l.m.

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

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

**Vinificazione:** dopo alcune ore di fermentazione, si tolgono le bucce dal mosto e si continua con la fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata.

**Affinamento:** in vasche di acciaio da 4 a 8 mesi e successivamente in bottiglia nella cantina sotterranea con temperatura controllata fino alla messa in vendita.

**Degustazione:** il colore è un rosa luminoso; il profumo è molto intenso e ricco di frutta, il lampone su tutti e in fondo sfumature delicate di petalo di rosa canina. Il finale è delicato con una buona persistenza.

**Conservazione:** mantenere le bottiglie coricate in locali a temperatura possibilmente costante. È un vino pronto da bere e si può tenere in cantina per 4-5 anni.

**Temperatura di servizio:** 10 -12 °C.

**Abbinamenti:** Il vino presenta una buona freschezza e sapidità e ci permette di abbinare gusti che hanno una tendenza al dolce spiccata ma con una piacevole presenza di grassezza come ad esempio: animella di vitello, cervella fritta, senape, zafferano; sushi; gamberoni alla piastra; albese e nocciola; risotto all'anguilla; uovo pochè con crema di topinambur.

*Un vino schietto,  
acuto e gagliardo.  
(cit. Luigi Veronelli)*

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



scan the code and...

**FLY OVER THE  
VINEYARDS**

**360**