

LIVIA FONTANA 1 {5}

Via Pugnane, 13 - 12060 Castiglione Falletto CN
Tel. 0173 62844 - Fax 0173 62967
www.liviafontana.it - info@liviafontana.it

Anno di fondazione: 1995 **Proprietà:** Livia Fontana
Fa il vino: Donato Lanati **Bottiglie prodotte:** 60.000
Ettari vitati di proprietà: 9 in affitto **Vendita diretta:** sì
Visite all'azienda: su prenotazione **Come arrivarci:** dalla A21 Torino-Piacenza uscire a Asti est prendere in direzione Alba, quindi Monforte d'Alba, dopo il paese di Castiglione Falletto proseguire per 1,5 km.



Purezza e precisione olfattiva, eleganza ed equilibrio: sono questi i caratteri principali dei vini di Livia Fontana, che anche quest'anno ci stupiscono e bissano il successo sorprendente della passata Edizione. È la Riserva a festeggiare, ma subito a ruota sono giunti anche il Villero e il Barolo base del 2008. Vigneti vocati, passione, dedizione, stile tradizionale, rispetto del vitigno: sono questi i dettami di Livia, che con i giovani figli Michele e Lorenzo sta facendo passi e vini importanti. Avanti così.

BAROLO RISERVA 2006

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 14% | € 45 | Bottiglie: 2.000 | È un modello di eleganza. Ha naso ampio, folto di sentori finissimi che spaziano dai toni floreali e speziati a pure essenze fruttate: noce moscata e liquirizia, anice, rose appassite e violette, fragoline e ciliegie. La bocca è armonica, pulita, notevole in equilibrio e fusione tannica. Un vino squisito, anche adesso. 48 mesi di rovere di Slavonia. Guanciaie di vitello al balsamico.

BAROLO VILLERO 2008

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 14,5% | € 45 | Bottiglie: 3.400 | Altro vino ottimo. Naso rarefatto, spezie fini, piccoli frutti, notevole complessità: liquirizia, chiodi di garofano, pepe bianco, ribes, ciliegie confettura di lampone. Bocca ricca e carnosa, con tannino ancora da sciogliere e lunga persistenza. Dal 2015. Botte grande di rovere francese per 3 anni. Involtini.

BAROLO 2008

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 14,5% | € 30 | Bottiglie: 6.675 | Granato. Taglio classico ma più speziato dei precedenti. Tanta liquirizia, fieno e pepe, violette e rose. Ottimo il corpo gustativo, ricco e completo e ottimo nei tannini. Dal 2015. Botte grande per 36 mesi. Ossobuco.

BAROLO BUSSIA 2008 | Nebbiolo 100% | € 45 | Radici, rose, violette, pepe, foglie secche, tè: taglio olfattivo fine e sottile. Al gusto potenza e vigore, ma tanta bevibilità ed equilibrio. 3 anni di botte grande francese. Coscia d'anatra alle nocciole.

LANGHE NEBBIOLO 2009 | € 15 | Fitto di profumi molto complessi: erbe, fiori, liquirizia, pepe, goudron, pellame; niente frutta. Al gusto concilia forza e tannino ancora da sciogliere. Botte grande. Agnolotti burro e salvia.

BARBERA D'ALBA SUPERIORE 2009 | € 15 | Complessa, speziata, con note di pelle e pelliccia, menta, caffè e confetture. Bocca semplice. 2 anni di rovere di Slavonia. Bra duro.

LANGHE INSIEME 2009 | Barbera 70%, Nebbiolo 30% | € 20 | Vegetale, asprigno, lento a focalizzarsi. Bocca piacevole. Barrique. Minestra di ceci.

LANGHE ARNEIS 2011 | € 12 | Verdolino, piccolo nei profumi di frutta bianca e fiori, asciutto e amarognolo al sapore. Acciaio. Insalata di pasta.

ROSÉ DUEMILAUNDICI 2011 | Barbera 50%, Nebbiolo 50% | € 9 | Colore splendido, naso minerale e di piccoli frutti, bocca piacevole e leggera. Acciaio. Salame cacciatore.

DOLCETTO D'ALBA 2011 | € 11

{5} 2012 | BAROLO VILLERO 2007