



AZIENDE VISITATE

Barolo – L'eleganza dei vini di Livia Fontana



di **Paolo Valente** pubblicato il 24 settembre 2021

Il vino deve esprimere il territorio. E quando questo territorio è meraviglioso come lo sono le Langhe e in particolare l'areale di Barolo, è una necessità più che un'opportunità.

Questa, potremmo dire, è la filosofia di base della cantina Livia Fontana. Prodotti eleganti, sinceri e fortemente tipici.

Dai documenti raccolti, la famiglia Fontana è presente a Castiglione Falletto dal 1450. Pare anche che fosse proprietaria di un vigneto a Monprivato; sembra requisito in epoca napoleonica.



Molto più recente è invece la storia della cantina che risale agli inizi dell'Ottocento quando uno dei fratelli Fontana acquista la cascina detta Fontanin; qui vi stabilisce la sua azienda che coltiva, oltre che uva, anche grano e noccioline. Come d'abitudine a quei tempi, dove l'indipendenza economica era fondamentale, completa la cascina qualche animale: mucche e galline.

L'azienda porta il nome di Livia, attuale proprietaria, ma il merito del primo imbottigliamento spetta al nonno Saverio che fu uno dei primi imbottiglieri di Castiglione. Con il padre di Livia, Ettore, l'azienda diventa completamente vitivinicola: vengono abbandonate le altre colture per concentrarsi sulle viti. Compaiono i primi vigneti a Mariondino e poi Villero che si uniscono a quelle dello storico Cru Bussia.

La posizione della cantina è meravigliosa: sulla punta di una collina contornata a 360° dai vigneti in una delle zone tra le più affascinanti delle Langhe.

L'azienda si estende su 10 ettari nelle Langhe di cui 8 a Castiglione Falletto e 2 nel Roero.



Abbiamo degustato:

Roero Arneis DOCG 2020

Prodotto dalla pressatura soffice di uve Arneis in purezza presenta una solforosa totale di 58 mg/l.

Brillante al calice nel suo colore paglierino con pennellate che rimandano al dorato; al naso è delicato ed elegante con rimandi floreali. In bocca decisamente secco e supportato da buona acidità e sapidità. Finale piacevole che si dipana con sentori di frutta a pasta bianca. Un vino che si giova dell'abbinamento in cucina.

Rosé 2020

50% Barbera e 50% Nebbiolo; da salasso.

Luminoso, color buccia di cipolla, al naso si esprime carico di sentori di frutta fresca, di piccole bacche rosse con uno sbuffo di talco. In bocca è caratterizzato da ottima freschezza. La lunga persistenza lo rende un vino facilmente abbinabile anche a pietanze speziate come quelle della cucina orientale.



Barbera d'Alba DOC Superiore 2018

Maturazione in botti di rovere per circa 30 mesi.

Il calice è tinto di un rosso rubino vivace con sfumature che ancora virano al porpora. Il naso, prorompente e ricco, volge sui toni di frutta matura a cui seguono note speziate, un accenno del passaggio in legno e di balsamicità. La bocca, elegante, è sapida e corredata da delicato tannino. L'abbinamento con i cibi della tradizione locale è probabilmente il migliore.

Langhe DOC Nebbiolo 2018

Uve ricavate dai vigneti più giovani (tutti comunque classificati a Barolo DOCG) e 18 mesi di botte.

Coloro rubino con riflessi che iniziano a virare verso il granato, scarico e luminoso. Note di fiori maturi si accompagnano a sentori di frutta matura in confettura. La parte balsamica completa il naso elegante. Il sorso è asciutto, raffinato e persistente. Si abbina facilmente a piatti dalla equilibrata struttura aromatica.

Langhe DOC Insieme 2016

Assemblaggio di uve Barbera e Nebbiolo in parti uguali. 30 mesi in botte grande.

Nel calice è decisamente rubino, al naso è elegante. Prevalgono le note di frutta a bacca nera, matura. Seguono note vegetali e una leggera speziatura. Il sorso è equilibrato tra le note più morbide e il tannino, raffinato, e la sapidità. L'ottimo finale di beva lo rende un vino intrigante anche in abbinamento a cibi con una buona dose di aromaticità e grassezza.



Barolo DOCG Fontanin 2017

Prodotto con uve provenienti dalle zone Villero e Mariondino, matura in botte grande per almeno 40 mesi.

Un vino luminoso nel calice tinto di granato. Il naso è complesso e spazia dai fiori macerati alla frutta sottospirito, alle spezie dolci. In bocca è pieno, di grande struttura. Il tannino è asciutto, importante e morbido. I secondi della tradizione (bolliti e brasati) trovano, in questo vino, un compagno ideale in tavola.

Barolo DOCG Villero 2017

Evolve per ameno 40 mesi in botte grande di rovere.

Il colore è rubino pieno con sfumature granato, luminoso. All'olfatto emergono le note floreali oltre a una parte di spezie e a sentori di frutta sottospirito. Deciso (ma tutt'altro che pesante) in bocca si sviluppa con una buona progressione. Tannino e acidità si integrano e supportano la lunga persistenza. La sua struttura e lunghezza ne consentono l'abbinamento a secondi piatti strutturati anche di selvaggina.

Barolo DOCG Bussia 2015

Dalle vigne del vigneto Bussia in Monforte d'Alba. 30 mesi di maturazione in botte grande di rovere.

Questo vino rappresenta l'eleganza declinata in tutte le sue espressioni, a iniziare dal colore granato con pennellate ancora rubino di grande luminosità. Il naso affascina. Complesso e raffinato si dipana su note di spezie scure, poi ancora sentori balsamici e di lieve tostatura, cacao e caffè. Il frutto, in sottofondo, è in confettura e i fiori sono appassiti. La bocca, in perfetta armonia, si dipana elegante e ammaliante. Nessuna sbavatura nel tannino e il finale lunghissimo rende la beva di estrema piacevolezza.

<https://vinodabere.it/barolo-leleganza-dei-vini-di-livia-fontana/>