NAUTIMUS

Fontanafredda Marne Brune Nebbiolo D’Alba

PÄRITOLU

Itaalia, Piemonte
Piemonte on üks Itaalia hinnatuimaid veinipiirkondi, kuhu kuulub mitmeid väiksemaid kasvualasid. Barolo on piirkonna parim kasvuala punastele veinidele.

TOOTJA

Fontanafredda S.R.L.
Piemonte üks vanim ja kuulsaim veinimõis. Rajatud kuninga Itaalia kuninga Victor Emmanuel II poolt Serralunga d´Albas 1858. aastal. Tõsisema veini tegemisega alustas kuninga poeg Mirafori krahv Emanuele Alberto Guerrieri 1878. aastal. Veiniaedu tänapäeval kokku 100ha. Veinimaja omanikeks on tänapäeval Farinetti perekond.

VIINAMARJAD

100% Nebbiolo
Hinnatuim pärismaine tumeda kestaga marjasort Piemontes.

VEIN

Kuiv, keskmise täidlusega marjaselt elegantne punavein
-Värvilt keskmise intensiivsusega granaatpunane.
-Aroom on keskmisest intensiivsem, tunda küpseid punaseid marju, tumedaid luuvilju, kirsse ja ploome. Lisandub põldmarju ja kadakamarju koos ürdiste vürtsidega.
-Maitse on kuiv, keskmise täidlusega, marjaselt elav ja tanniinselt ürdine. Tunda küpseid tumedaid luuvilju, mureleid ja ploome, põldmarju ja struktuurset tanniinset vürtsikust.
-Järelmaitse on elegantne, pikk ja marjaselt-vürtsine, mida täiendavad mõrušokolaad, nelk ja kardemon.
-Viinamarjad kasvatatkse orgaanilise põllumajanduse põhimõtteid järgides ja on käsitsi korjatud Serralunga d’Alba piirkonna Langhe mäenõlva, merepinnast 200 – 300m kõrgusel paiknevatest lubjakivise pinnasega aedadest. Vein on kääritatud roostevabast terasest vaatides ja areneb 12 kuud väikestes prantsuse tamme vaatide ja seejärel küpseb 7 – 8 kuud pudelis.

VEINI SOOVITUS

Grillitud & röstitud veise- ja metslinnulihast toidud, trühvlid, seenetoidud, küpsed juustud.

SERVEERIMISTEMPERATUUR

Kergelt jahutatuna, 15 – 17 ºC, avaramast Burgundia tüüpi veiniklaasist, enne serveerimist dekanteerida. Veinikeldris säilitamiseks 3 – 8 aastat, arvestades viinamarjade korjeaastat.

ALKOHOLISISALDUS

13,5 %

MAHT

0.75L / kastis 6

8000174370024

Tähelepanu! Tegemist on alkoholiga. Alkohol võib kahjustada teie tervist.