

Fontanafredda Papagena Barbera D'Alba Superiore



PÄRITOLU

Itaalia, Piemonte

– Itaalia üks tuntumaid veinipiirkondi, kus valmivad väga isikupärased punaveinid

TOOTJA

FONTANAFREDDA

VIINAMARJAD

100% Barbera

Tuntumad tumedaid marjasorte Piemonte piirkonnas.

VEIN

Keskmisest täidlasem, marjase iseloomuga punavein

-Värvilt keskmisest intensiivsem rubiinpunane

-Aroomis on tunda küpseid punaseid marju, üleküpsenud tumedaid luuvilju, mureleid ja ploome.

Lisaks mustikaid ja põldmarju koos puiduse vürtsikusega.

-Maitse on kuiv, keskmisest täidlasem ja marjaselt tihe. Tunda küpseid tumedaid metsamarju, mustikaid, põldmarju ja küpseid tumedaid luuviljalisi. Järelmaitse on pikk ja marjaselt struktuurne, kuhu põimub lisaks mõrušokolaadi, espressokohvi noote ja magusaid tanniinseid vürtse.

-Marjad korjatakse Langhe mäenõlvalt, Serralunga d'Alba kasvualalt, merepinnast 300m kõrgusel asuvatest veiniaedadest. Vein on kääritatud roostevasest terasest vaatides, areneb 12 kuud prantsuse tamme vaatides ja 12 kuud pudelis. „Papagena“ veini nimena pärineb W.A.Mozarti „Võlulööd“ ooperi tegelaskuju järgi.

VEINI SOOVITUS

Lihatoidud, grillitud sealihaga, ahjus küpsetatud loomaliha, metslinnud, küpsed juustud.

SERVEERIMISTEMPERatuur

Kergelt jahutatuna, 14 – 16 °C, Bordeaux' tüüpi veiniklaasist, enne serveerimist

dekanteerida. Veinikeldris säilitamiseks 3 – 8 aastat, arvestades viinamarjade korjajaastat.

ALKOHOLISISALDUS

14 %

MAHT

0.75L / kasti 6



8000174520023