



# NAUTIMUS

## Fontanafredda Serralunga D'Alba Barolo



### PÄRITOLU

Itaalia, Piemonte

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

### TOOTJA

FONTANAFREDDA

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 Mirafiori 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, täidlane, 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 struktuursete puiduste võrtsidega.

-Maitse on kuiv, täidlane, keskmisest intensiivsem ja marjaselt tanniine. Tunda küpseid tumedaid luuvilju, mureleid ja ploome, põldmarju ja struktuurset tanniinset võrtsikut. -Järelmaitse on elegantne, pikk ja marjaselt-vürtsine, mida täiendavad mõrušokolaad, nelk ja kardemon.

-Viinamarjad on käsitsi korjatud Serralunga d'Alba piirkonna Langhe mäenõlva lubjakivistelt nõlvadelt. Vein on kääritatud roostevabast terasest vaatides ja areneb suurtes betoonvaatides 12 kuud ning 24 kuud suurtes prantsuse tammevaatides.

### VEINI SOOVITUS

Tugevamaitseelised grillitud ja röstitud lihatoidud, trühvliid, küpsed juustud.

### SERVEERIMISTEMPERatuur

Kergelt jahutatuna, 15 – 17 °C, avaramast Burgundia tüüpi veiniklaasist, enne serveerimist dekanteerida. Veinikeldris säilitamiseks 7 – 15 aastat arvestades viinamarjade korjeaastat.

### ALKOHOLISISALDUS

14 %

### MAHT

0.75L / kasti 6, 1.5L / kasti 4



0.75L

8000174100027



1.5L

8000174011125