



FONTANAFREDDA

FONDATA DAL 1° RE D'ITALIA NEL 1858



VINI FINI

pura consistenza di sottile spessore



FONTANAFREDDA

FONDATA DAL 1° RE D'ITALIA NEL 1858

PAPAGENA

Audace, elegante, senza tempo:

Papagena, proprio come l'iconico personaggio de Il flauto magico di Mozart, incarna uno spirito audace e vibrante. Potente ed espressivo come l'opera stessa, con note alte che riecheggiano il carattere fresco e vivace del vino. Pur avendo uno stile classico, una volta aperto nel bicchiere rivela un'innequivocabile profondità, struttura ed eleganza.

NOTE TECNICHE

L'uva vendemmiata a mano in piccole cassette e conferita nell'arco di poche ore in cantina viene pigiata in vasche in acciaio dove avviene la fermentazione alcolica a temperature che vanno dai 24-25° iniziali ai 28-30°: questi step diversi di temperatura nelle diverse fasi di fermentazione, accompagnati da follature giornaliere, permettono la massima espressività varietale e la conservazione di queste caratteristiche nel tempo, nonché l'estrazione di sostanze polifenoliche. Ultimata la macerazione con le bucce si procede alla svinatura e il vino viene lasciato per qualche giorno a riposo prima di essere spostato in grandi botti di rovere dove inizia il suo percorso di affinamento. Nel momento in cui si raggiunge il massimo potenziale di espressività e armonia, solitamente 12-16 mesi più tardi, il vino viene messo in bottiglia, dove continua il suo percorso di maturazione prima di essere degustato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il vino si presenta con un intenso colore rosso rubino scuro, impreziosito da riflessi violacei. Al naso, il profumo è avvolgente e ricco, dominato da frutta matura come prugna e ciliegia, arricchito da eleganti note speziate di cannella e chiodi di garofano. L'acidità naturale del vitigno, combinata con il microclima e l'esposizione a ovest del vigneto, dona al vino un profilo fruttato e vivace con una lunga persistenza al palato. In bocca il vino esordisce con sensazioni di pienezza e corposità, dove il frutto si integra perfettamente con tannini morbidi e vibrante acidità. La bocca riflette appieno il terroir di Serralunga d'Alba, con la sua tipica mineralità e struttura, che donano profondità e carattere al vino. Il finale è lungo e persistente, sostenuto da una notevole sapidità, con un retrogusto che richiama la confettura di more, lasciando una scia piacevolmente avvolgente. Pur seguendo uno stile classico, una volta versato nel calice, il vino rivela una profondità, una struttura e un'eleganza innegabili.

ABBINAMENTI

La Barbera d'Alba, capace di valorizzare i sapori autentici del territorio da cui proviene ma non solo, con la sua struttura si abbina magnificamente a piatti a base di pasta fresca ripiena, nonché con carni saporite e specialmente verdure crude e cotte, sia a tendenza dolce che

amarognola, quali zucca, radicchio e finocchi. Anche al di fuori della tradizione italiana ci sono numerose ricette che si abbinano splendidamente a questo vino fresco, ma allo stesso tempo dal gusto pieno. In Svezia il Kalops (stufato di manzo con cipolle e spezie) mentre in Polonia il Żurek (zuppa di segale e salsiccia). Spostandoci in Croazia il Sarma (involtini di cavolo ripieni di carne e riso), ed in Francia la Pierrade di manzo. In Vietnam il Pho (tradizionale zuppa a base di brodo di carne e verdure) ed in Indonesia troviamo il Gudeg tradizionale, preparato con con gori, erbe, uova e pollo.

TERROIR

Nel cuore di Serralunga d'Alba, nell' MGA Fontanafredda, una sinuosa collina dà vita a una Barbera d'Alba di alta gamma, grazie a un terreno unico e versatile, di origine serravalliana, che si annovera tra i più antichi delle Langhe. I terreni di Serravalle sono particolarmente ricchi di calcare, con una tessitura più grossolana e una maggiore percentuale di sabbia. Questa composizione è il risultato di un bacino profondo un tempo presente, successivamente modellato da frane e potenti correnti d'acqua che hanno portato alla stratificazione del terreno. In particolare, nella MGA Fontanafredda si registra una significativa presenza di marna fossile di Sant'Agata che, grazie alla sua struttura compatta e stratificata, favorisce l'affondamento delle radici delle viti nel terreno. Questo apparato radicale più profondo aumenta la resilienza delle viti e migliora l'estrazione dei minerali, dando vita a una Barbera complessa e strutturata. Inoltre, la composizione della marna di Sant'Agata Fossili favorisce il mantenimento dell'acidità nelle uve, un fattore cruciale per la Barbera.



Papagena

BARBERA D'ALBA SUPERIORE

