ACQUISTATO IL .....

"Papagena" Barbera d'Alba DOC Superiore 2024 2024



Barbera 100%

Un vino che i piemontesi bevono da sempre, ogni giorno, senza fare cerimonie. E' la Barbera. In questo caso poi, in una versione Superiore che proviene dall'MGA Fontanafredda, nel cuore di Serralunga d'Alba. E improvvisamente la semplicità non basta più come definizione. Serralunga è un posto unico, dove nascono vini caratterizzati da una personalità ben precisa. Il suolo è ricco di calcare e marna grigio-blu. Le vigne guardano a sud e a sud-ovest, tra i 200 e i 400 metri di altitudine. Ma procediamo con ordine. La tenuta di Fontanafredda nasce nel 1858 per volontà di Vittorio Emanuele II, primo re d'Italia, che la dona a Rosa Vercellana, la "Bela Rusin". Una storia d'amore alla base di una delle aziende più importanti del Piemonte. Non male come punto di partenza. La Barbera d'Alba DOC, quando è "Superiore" è una categoria a parte. Richiede una gradazione alcolica minima più alta e almeno un anno di invecchiamento prima di uscire sul mercato. Di quei dodici mesi, almeno quattro devono trascorrere in botti di legno. Non solo una questione burocratica ma una promessa di complessità. Nel caso di questo rosso, in cantina il percorso è preciso. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata. Poi il vino entra in barrique di rovere francese Allier, dove riposa per dodici mesi. Seguono altri dodici mesi in bottiglia. Due anni totali prima di arrivare in tavola. Un vino che non ha fretta. Nel bicchiere si presenta di un rosso rubino fitto, quasi opaco. Al naso la frutta è la prima cosa che si sente: ciliegia matura, mora, una leggera nota di prugna. Il legno aggiunge sfumature di spezia dolce, cacao e un pizzico di vaniglia, ma senza coprire. Il sorso è pieno, succoso, con un'acidità brillante che taglia il calore dell'alcol. Il tannino è presente ma levigato. Il finale è lungo, sapido, con un'eco di frutta e terra. Sulla tavola, questo vino accompagna bene piatti saporiti come gli agnolotti al burro e salvia, un arrosto di vitello con cipolle caramellate o delle preparazioni a base di tartufo, come dei tajarin.

Fondata dal primo Re d'Italia nel 1858. Basterebbe questa scritta che campeggia sul sito di Fontanafredda per dare il senso a un'azienda che definire "storica" è quasi riduttivo. Fontanafredda nasce da una storia d'amore. Venne infatti donata da Vittorio Emanuele II alla sua amata Rosa Vercellana, la celebre "bella Rosina". Al di là di questo gossip ante litteram, però, Fontanafredda rappresenta da sempre un punto di riferimento per la viticoltura regionale e italiana in genere. Appartengono a questa cantina, infatti, molti primati curiosi. La prima vigna a Barolo venne acquistata nel 1866 e al 1870 risale la prima vinificazione. Nel 1886 i Barolo di Fontanafredda giungono in America e nel 1887 vengono realizzate le prime vasche in cemento d'Europa. Risale infine al 1959 la produzione del primo spumante metodo classico, precursore dell'Alta Langa DOCG. L'ultimo passaggio che indichiamo della gloriosa storia di questa cantina, dopo la sua acquisizione da parte di Oscar Farinetti e Luca Baffigo, è nel 2018. Da quell'anno l'azienda produce vini Biologici certificati. Oggi Fontanafredda, che esporta in oltre 60 paesi nel mondo, può contare su un complesso di 120 ettari vitati. E nelle sue cantine riposano oltre 2,5 milioni di bottiglie di Barolo in attesa di essere messe sul mercato. Lunga vita a… Fontanafredda!

La Vigna

Terreno	Terreni ricchi di marne calcaree e sabbie gialle
Esposizione	Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000-5000 ceppi/ha

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Barbera 100%
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 4-5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Segue un periodo di maturazione in legno di rovere francese (Allier) per 1 anno. Segue un periodo in bottiglia di 1 anno.
Sensazioni	Fruttata, Strutturata, Acida, Tannica

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821