"Raimonda" Barbera d'Alba DOC, Fontanafredda



Fontanafredda, un des producteurs emblématiques du Piémont, vous propose ce barbera issu d'une des plus ancienne parcelle de vigne de la maison. Il est né sur les sols blancs des Langhe, il incarne la puissance et la générosité d'un cépage emblématique du Piémont. Avec un caractère à la fois intense et harmonieux, il séduit par ses arômes de fruits rouges mûrs et sa structure veloutée, offrant une expérience gustative riche et équilibrée. Un vin qui allie tradition et modernité, parfait pour les amateurs de vins rouges expressifs et polyvalents.

Origine: Les vignobles, situés dans les collines albaises des Langhe, bénéficient de sols riches en marne argilo-calcaire, idéaux pour le barbera. L'exposition sud à sud-ouest et l'altitude de 200 à 300 mètres favorisent une maturité optimale des raisins, conférant au vin sa concentration aromatique et sa fraîcheur caractéristique.

Encépagement: 100% barbera

Vinification: Les raisins, éraflés et foulés, fermentent en cuves inox selon la méthode traditionnelle du chapeau flottant avec remontages. La macération dure 7 à 8 jours à 28-30°C, suivie d'une fermentation malolactique en cuves de ciment. L'élevage, d'environ un an, se fait en partie en grands fûts de chêne français et slovène, et en partie en barriques de 225 à 300 litres, avant l'assemblage final et la mise en bouteille.

Dégustation: Sa robe rubis profond, évoluant vers le grenat avec l'âge, révèle un nez intense et complexe, mêlant des notes florales, de fruits rouges mûrs et des touches subtiles de vanille et d'épices apportées par l'élevage en bois. En bouche, il déploie une matière ample et persistante, avec des tanins soyeux et une finale harmonieuse.

Potentiel de garde: 3-5 ans

Température de service: 14-16 °C

Association mets: Il accompagne à merveille les plats savoureux comme les pâtes riches, les viandes rouges grillées ou en sauce, ainsi que les fromages affinés. Servi entre 16 et 18°C, il révèle toute sa complexité et sa capacité à sublimer les mets les plus généreux.

- Hachis Parmentier
- Rôti « orloff »
- Penne au gorgonzola
- ...