"Papagena" Barbera d'Alba DOC Superiore, Fontanafredda



Inspiré par Papagena, personnage espiègle et envoûtant du Flûte Enchantée de Mozart, ce vin incarne l'audace et la fantaisie d'une Barbera hors norme. Comme l'opéra, il surprend par sa puissance et sa fraîcheur, alliant un caractère exubérant à une élégance intemporelle. Un vin "hors classe", où l'excentricité rencontre la maîtrise, pour une dégustation aussi captivante qu'une aria.

Origine: Les vignobles des Langhe, berceau de la Barbera, bénéficient de sols argilo-calcaires et d'un climat tempéré, idéaux pour cultiver ce cépage emblématique. Ces conditions confèrent au vin sa concentration aromatique, son équilibre entre fraîcheur et structure, et cette touche minérale qui en fait un vin à la fois généreux et raffiné.

Encépagement: 100% barbera

Vinification: La fermentation en cuves inox à température contrôlée (28-30°C) est rythmée par des remontages fréquents pour une extraction optimale des tanins et de la couleur. Après une maceration de 14 jours, l'élevage se poursuit pendant un an en fûts de chêne, suivi de 12 mois en bouteille pour affiner son profil. Le résultat est un vin puissant, mais d'une élégance surprenante, prêt à enchanter dès l'ouverture.

Dégustation: Sa robe rubis profond aux reflets violacés libère un nez généreux de prune mûre, de cerise noire et d'épices chaudes comme la cannelle et le clou de girofle, subtilement rehaussé de notes torréfiées de café et de cacao. En bouche, il séduit par son volume et sa rondeur, où le fruit s'harmonise avec des tanins soyeux et une acidité vive. La finale, longue et sapide, évoque une confiture de mûres, laissant une impression de gourmandise et de complexité.

Potentiel de garde: 3-8 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Il accompagne à merveille les viandes rouges puissantes, comme un bœuf braisé ou un agneau en sauce, ainsi que les fromages affinés à pâte persillée ou dure. Un partenaire idéal pour les plats riches et les moments de convivialité où l'on ose l'audace.

- Faisan au chou vert et lard fumé
- Mozzarella, tomates, basilic
- Vol au Vent
- Lasagne, cannelloni
- Roti de veau à l'Italienne
- ...