"Raimonda" Barbera d'Alba DOC, Fontanafredda



Fontanafredda, een van de iconische producenten uit Piemonte, biedt je deze barbera uit een van zijn oudste wijngaarden van het huis. Deze wijn, afkomstig uit de witte bodems van de Langhe, belichaamt de kracht en de rijkdom van een emblematische druivensoort uit Piemonte. Met een intens en harmonieus karakter verleidt hij met zijn aroma's van rijp rood fruit en zijn fluweelzachte structuur, die een rijke en evenwichtige smaakervaring bieden. Een wijn die traditie en moderniteit combineert, perfect voor liefhebbers van expressieve en veelzijdige rode wijnen.

Oorsprong: De wijngaarden, gelegen in de heuvels van Alba in de Langhe, profiteren van rijke klei-kalkbodems, ideaal voor barbera. De zuid-zuidwestelijke ligging en de hoogte van 200 tot 300 meter bevorderen een optimale rijping van de druiven, waardoor de wijn zijn aromatische concentratie en karakteristieke frisheid krijgt.

Druiven: 100% barbera

Vinificatie: De ontsteelde en gekneusde druiven fermenteren in roestvrijstalen tanks volgens de traditionele methode van de drijvende hoed met overpompen. De maceratie duurt 7 tot 8 dagen bij 28-30 °C, gevolgd door een malolactische gisting in cementen tanks. De rijping, die ongeveer een jaar duurt, vindt gedeeltelijk plaats in grote Franse en Sloveense eikenhouten vaten en gedeeltelijk in vaten van 225 tot 300 liter, voordat de wijn wordt gemengd en gebotteld.

Degustatie: Zijn diepe robijnrode kleur, die met de leeftijd naar granaatrood evolueert, onthult een intense en complexe neus, waarin bloemige tonen, rijp rood fruit en subtiele hints van vanille en kruiden, afkomstig van de rijping op hout, samenkomen. In de mond ontvouwt hij een volle en aanhoudende textuur, met zijdezachte tannines en een harmonieuze afdronk.

Bewaarpotentieel: 3-5 jaar

Ideale serveertemperatuur: 14-16 °C

Combinatie gerechten: Hij past uitstekend bij hartige gerechten zoals rijke pasta's, gegrild rood vlees of vlees in saus, en gerijpte kazen. Geserveerd tussen 16 en 18 °C onthult hij al zijn complexiteit en zijn vermogen om de meest genereuze gerechten te sublimeren.

- Gehakt (hachis) Parmentier
- Orloffgebraad
- Penne met gorgonzola
- ...