"Serralunga d'Alba", Barolo, DOCG, Fontanafredda



Hij komt van de prestigieuze hellingen van Serralunga d'Alba, het historische hart van Barolo. Deze wijn weet de ziel van een terroir te vangen, waar kracht en elegantie samenkomen. Deze wijn, gevormd door kalkrijke en mergelrijke bodems, is het resultaat van het vakmanschap van Fontanafredda, dat traditie combineert met een gedurfde visie. Hij overstijgt de tijd en biedt een diepe smaakervaring, waarbij elke slok het verhaal vertelt van een legendarisch land en een nobele druivensoort.

Oorsprong: De wijngaarden van Serralunga d'Alba, een van de meest gerenommeerde cru's van de appellatie Barolo, ontlenen hun karakter aan miljoenen jaren oude klei-kalkbodems. Dit unieke terroir, in combinatie met een gunstig klimaat, zorgt voor nebbiolo's met een uitzonderlijke concentratie en mineraliteit, die krachtige, diepe en lang houdbare wijnen opleveren.

Druiven: 100% nebbiolo

Vinificatie: De vinificatie verloopt volgens een strikte traditionele methode: een lange gisting in roestvrijstalen tanks bij gecontroleerde temperatuur, gevolgd door een post-fermentatieve maceratie voor een optimale extractie van de polyfenolen. De rijping, gedurende 24 maanden in eikenhouten vaten en vervolgens in cementen tanks, verfijnt de structuur en onthult alle complexiteit. Het resultaat is een wijn die 25 tot 30 jaar kan rijpen en die de grootsheid van zijn oorsprong weerspiegelt.

Degustatie: De granaatrode kleur met intense robijnrode schitteringen onthult een betoverende neus van gedroogde rozen, kreupelhout en een palet van zachte, omhullende kruiden. In de mond ontvouwt hij een zijdezachte textuur en levendige tannines, die rondheid en minerale frisheid combineren. De aromatische persistentie en de tanninespanning beloven een majestueuze rijping, typisch voor de grote wijnen van Serralunga.

Bewaarpotentieel: 4-12 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij rijke en gestructureerde gerechten, zoals vlees in Piemontese saus, wild of gerijpte kazen, maar ook verrassend veelzijdig bij meer gewaagde combinaties, van boeuf bourguignon tot pittige Aziatische gerechten. Ideaal om een maaltijd te sublimeren of een avond in schoonheid af te sluiten, is hij de metgezel van memorabele momenten.

- Kalfslapje "alla milanese"
- ...