Ebbio, Langhe Nebbiolo DOC "Grappolo Intero" Fontanafredda

Fontanafredda, een historisch domein in Piemonte, opgericht in 1858 door koning Victor Emmanuel II, presenteert hier een moderne en expressieve cuvée."Grappolo Intero" zet Nebbiolo in zijn puurste vorm in de kijker, met een vinificatie op hele trossen voor meer finesse en elegantie."Grappolo Intero" verwijst naar een eeuwenoude techniek waarbij gekneusde en ontsteelde druiven samen met een deel hele trossen rechtstreeks van de wijngaard in kuipen worden vergist.

Oorsprong: Wijngaarden op de heuvels van de Langhe, met mergel- en kalkbodems. Continentaal klimaat met alpiene invloed, ideaal voor Nebbiolo.

Druiven: Nebbiolo 100%

Vinificatie: Fermentatie met hele trossen, schilweking van 15 dagen bij 24°C. Rijping in grote houten vaten gedurende 8 maanden. Ongefilterd.

Degustatie: Krachtige aroma's van kersen, aardbeien, rode bessen en zwarte peper. Het geeft een aangenaam gevoel van volume in de mond met een frisse toets in de afdronk. Na een paar jaar brengt het boeket tonen van rozen en geranium naar voren.

Bewaarpotentieel: 5-8 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Heerlijk bij pasta met truffel, risotto met paddenstoelen of wit vlees in saus. Ook perfect bij gerijpte Italiaanse kazen.

- Remoulade van selderij
- Varkensgebraad met salie
- gerookte worst met lenzen
- ...