"Papagena" Barbera d'Alba DOC Superiore, Fontanafredda

Geïnspireerd door Papagena, het ondeugende en betoverende personage uit Mozarts De Toverfluit, belichaamt deze wijn de durf en fantasie van een buitengewone Barbera. Net als de opera verrast hij door zijn kracht en frisheid, waarbij hij een uitbundig karakter combineert met een tijdloze elegantie. Een "buitengewone" wijn, waar excentriciteit en meesterschap samenkomen, voor een proeverij die even boeiend is als een aria.

Oorsprong: De wijngaarden van de Langhe, de bakermat van de Barbera, profiteren van klei-kalkbodems en een gematigd klimaat, ideaal voor de teelt van deze emblematische druivensoort. Deze omstandigheden geven de wijn zijn aromatische concentratie, zijn evenwicht tussen frisheid en structuur, en dat minerale accent dat hem tot een zowel genereuze als verfijnde wijn maakt.

Druiven: 100% barbera

Vinificatie: De gisting in roestvrijstalen tanks bij een gecontroleerde temperatuur (28-30 °C) wordt gekenmerkt door frequente overpompen voor een optimale extractie van tannines en kleur. Na een maceratie van 14 dagen wordt de rijping voortgezet gedurende een jaar in eikenhouten vaten, gevolgd door 12 maanden op fles om het profiel te verfijnen. Het resultaat is een krachtige wijn, maar met een verrassende elegantie, die vanaf het moment dat hij wordt geopend betovert.

Degustatie: Zijn dieprode kleur met paarse reflecties onthult een genereuze neus van rijpe pruimen, zwarte kersen en warme kruiden zoals kaneel en kruidnagel, subtiel versterkt door geroosterde tonen van koffie en cacao. In de mond verleidt hij door zijn volume en rondheid, waarbij het fruit harmonieert met zijdezachte tannines en een levendige zuurgraad. De lange en sappige afdronk doet denken aan bramenjam en laat een indruk van weelderigheid en complexiteit achter.

Bewaarpotentieel: 3-8 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Hij past uitstekend bij krachtig rood vlees, zoals gestoofd rundvlees of lamsvlees in saus, en bij gerijpte blauwaderkaas of harde kaas. Een ideale partner voor rijke gerechten en gezellige momenten waarop men durft te experimenteren.

- Fazant met groene kool en gerookte spek
- Mozzarella, tomaten, basilicum
- Koninginnenhapje
- Lasagne, cannelloni
- Kalfsgebraad op Italiaanse wijze
- ...