





# FONTANAFREDDA


## Papagena Barbera d'Alba Superiore DOC

 **KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS**  
Vynas, raudonasis, sausas


 **KILMĖS ŠALIS / REGIONAS**  
Italija, Pjemontas


 **GAMINTOJAS**  
[FONTANAFREDDA](#)

 **APDOVANOJIMAI**  
90 balų iš Wine Enthusiast

 **ISTORIJA**  
Kaip ir visi kiti geri dalykai pasaulyje, Fontanafredda vyninės pradžia gimė iš meilės, kuomet dar 1858 m., pirmasis Italijos karalius Vittorio Emanuele nupirko valdas savo mylimai moteriai. 1866 m., buvo įsigytas pirmasis vynuogynas Barolo apylinkėse, o per gerą dešimtmetį FONTANAFREDDA pradeda veikti visu pajėgumu prižiūrint daugiau nei 300 ha vynuogynų. 1886 m., pirmasis Barolo vynas nuplukdomas per Atlantą tolimosioms rinkoms ragauti. 1918 m., vyninė patiria didžiausią augimą tiek valdomose teritorijose, tiek gamyboje ir pardavimuose tačiau situacija pasikeičia kuomet beveik visą Senąjį žemyną užplūstą vyndmedžių šaknis naikinantis parazitas *phylloxera*. Tuo pat metu vyninė netenka didelės rinkos dalies kuomet Jungtinėse Amerikos valstijose prasideda „didžioji depresija“. Netrukus vyninę nusiperką Toskanos bankas.

Vyninės stabilumas grįžta kuomet 2008 m., ją įsigyja Oscar Farinetti ir Luca Baffico. Netrukus FONTANAFREDDA vėl atsiduria kritikų vertinimų spektre: 2012 m. Barolo La Rosa Wine Spectator atsiduria 100 geriausių vynų šimtuke; 2017 m. prestižinis žurnalas Wine Enthusiast paskelbia FONTANAFREDDA metų vynuine.

 **ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI**  
100% *Barbera*. Vynuogės rankomis skinamos iš Langhe kalkingu dirvožemiu pasižyminčių augimviečių. Vynas fermentuojamas nerūdijančio plieno talpose, po to brandinamas ne trumpiau kaip metus prancūziško ąžuolo statinėse.

 **SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS**  
Intensyvios rubino spalvos vynas kvėpia gervuogėmis ir tik sirpstančiomis vyšniomis, vyšnių kauliukais. Burnoje gausu prieskoniškumo: gvazdikėlio ir rozmarino, cinamono, rozmarino ir kakavos. Vynas minkštų taninų, ryškios struktūros, ilgo vaisiško finišo.

 **VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU**



Tiekti jautienos kepsnio, žvėrienos patiekalų, sodrių troškinių, brandesnių puskiečių sūrių.

°C **PATIEKIMO TEMPERATŪRA**

16 -18°C