



FONTANAFREDDA

FONDATA DAL 1° RE D'ITALIA NEL 1858



FONTANAFREDDA PAPAGENA BARBERA D'ALBA DOC

2020 | 0,75 l

CHARAKTER

Die Rebsorte Barbera besitzt im Papagena die Kraft und Dichte für einen langen Ausbau im Barrique, ohne ansatzweise an Frucht zu verlieren.

FARBNUANCE

dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Italien, Barbera d'Alba

GESCHMACK

Trocken

REBSORTE(N)

Barbera

SERVIERVORSCHLAG

Rotes Fleisch, reifer Käse.

ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE *

15 % vol | 2,3 g/l | 6,5 g/l

AUSBAU

12 Monate im Barrique und 6 Monate auf der Flasche

TRINKTEMPERATUR

17-18 °C

MARKE | PRODUZENT

Fontanafredda

AUSZEICHNUNGEN

JG2021: 92 Punkte James Suckling

FONTANAFREDDA S.r.l. - SERRALUNGA D'ALBA - ITALY

* Durch verschiedene Faktoren kann es unterjährig zu abweichenden Werten kommen.

Enthält Sulfite

Art.-Nr. 81287