

PAPAGENA





BARBERA D'ALBA

DOC

SUPERIORE



Siamo abituati a non essere mai sopra le righe, talvolta però nascono vini estrosi ed eccentrici: i Fuoriclasse. Papagena, come l'iconico personaggio del "Flauto Magico" di Mozart. Una Barbera potente e schietta come l'opera, che, con i suoi acuti, ricorda proprio la freschezza di questo vino. Di stile démodé, ma quando si apre nel bicchiere regala certezze, muscolo ed eleganza.

 Barbera	 270-300 s.l.m	 Fine settembre, inizio ottobre	 0,75L
 Langa albese	 Ovest	 14,5 % vol	
 Terreno di medio impasto, tendente al calcareo	 Sistema: guyot 4.000-5.000 ceppi/ha	 17-18 °C	

NOTE TECNICHE

Vinificazione: la fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata (28-30 °C). Durante questa fase si eseguono frequenti rimontaggi per ottimizzare l'estrazione dei tannini e del colore. La macerazione dura circa 14 giorni.

Affinamento: è in legno di rovere per circa un anno. Nel mese di gennaio dell'anno successivo viene imbottigliato e inizia un ulteriore periodo di affinamento nelle cantine per circa dodici mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vino di colore rosso rubino scuro, con riflessi violacei. Il profumo è ricco di frutta matura, in particolare prugna e ciliegia, con note speziate che ricordano la cannella e i chiodi di garofano. Il tutto si fonde in buon equilibrio con note tostate che ricordano il caffè e il cacao.

Al gusto il vino esordisce offrendo sensazioni di volume e corposità, con il frutto che si sposa a meraviglia con i tannini morbidi e con l'acidità. Il finale è lungo, soprattutto grazie alla grande sapidità, che viene esaltata da un retrogusto di confettura di more.

ABBINAMENTI

Ideale l'accostamento a piatti di carni rosse importanti e a formaggi di media e lunga stagionatura.

PAPAGENA











BARBERA D'ALBA

DOC

SUPERIORE



We are used to never being over the top, but sometimes whimsical and eccentric wines are born: the Fuoriclasse. Papagena, like the iconic character in Mozart's 'Magic Flute'. A Barbera as powerful and outspoken as the opera, whose high notes are reminiscent of the freshness of this wine. Of démodé style, but when it opens in the glass it gives certainty, muscle and elegance.

 Barbera	 270-300 a.s.l	 End of September, beginning of October	 0,75L
 Langhe from Alba	 West	 14,5 % vol	
 Medium mixture soil tending to calcareousl	 System: guyot 4.000-5.000 plants/ha	 17-18 °C	

TECHNICAL NOTES

Vinification: the fermentation takes place in stainless steel tanks at a controlled temperature (28-30 °C) with frequent pumping over of the must to optimise the extraction of tannins and colour. The maceration lasts around 14 days.

Ageing: the ageing begins in barrels made of oak, in which the malolactic fermentation takes place before the end of the winter. The wine stays in wood for around one year, and is then bottled in January before further ageing in the cellars for approximately twelve months.

TASTING NOTES

Dark ruby-red, with purple highlights; nose brimming with ripe fruit - especially plums and cherries - with hints of spices reminiscent of cinnamon and cloves, merging into a fine balance with toasted overtones of coffee and cocoa.

Starts out on the palate providing a warm feeling of volume and body, with the fruit blending marvellously with the soft tannins and the acidity, while its long finish is due above-all to the great savouriness featured in a aftertaste of blackberry jam.

PAIRINGS

Perfect with big red meat dishes and with medium to mature cheeses.