

## 國王之泉塞拉倫加阿爾巴巴羅鏤紅葡萄酒

### FONTANAFREDDA SERRALUNGA d'ALBA BAROLO DOCG

國王之泉(FontanaFredda) 位於義大利西北部皮蒙區(Piemonte)，正好是蘭格(Langhe)地區的心臟位置，以濃郁豐厚的巴羅鏤(Borolo)及巴巴瑞斯科(Barbaresco)著稱。1856年義大利的首任國王艾曼紐二世(Vittorio Emanuele II)買下位於保護區內的國王之泉酒莊，釀造有「酒中之王·王者之酒」之稱的巴羅鏤紅酒，供皇家成員飲用。被譽為皮蒙區最佳釀酒廠之一的國王之泉酒莊，是歷史與經典的代名詞，僅釀造 DOC 及 DOCG 等級以上的葡萄酒。

國王之泉塞拉倫加阿爾巴巴羅鏤紅葡萄酒皇家系列是國王之泉涵蓋最廣的產品線，酒標上的條紋是皇室尊貴的象徵。Serralunga d'Alba 村內生產的紅葡萄酒，因土壤、陽光等因素而具有獨特的品質，許多著名巴羅鏤紅酒皆產於本村。葡萄以傳統發酵方式釀造，在 30°C ~ 31°C 的不鏽鋼槽中發酵 15 天，且不斷淋汁以確保色素及單寧的萃取。後放入 225 公升的小型橡木桶與 2000 公升的大型橡木桶中各陳年 12 個月，裝瓶後持續熟成 8~10 個月。巴羅鏤紅酒的酒精含量高，結構良好，酒體濃郁且厚重，禁得起時間的考驗，陳放 6~8 年後始進入試飲期，可陳放 10~15 年。

釀酒廠:國王之泉(Fontanafredda)



產 區：皮蒙區巴羅鏤(Barolo)

葡萄品種：100% Nebbiolo

顏 色：深紅寶石色澤

酒 質：明確強烈的綜合香氣，散溢出香草、香料、玫瑰及乾草的氣息，口感緊緻，酒體濃郁，但卻十分優雅溫柔，單寧均衡細膩，回味持久綿長。

試飲溫度：10°C

佐餐食物：濃郁厚實的酒體適合與牛肉料理搭配以及熟成起司，天鵝絨般的口感使其適合作為餐後閒聊的良伴。

◆Wine Advocate-榮評 93 分(2010 年份), 榮評 91 分(2009 年份)

◆Wine Spectator-榮評 93 分(2011,2010 年份)

◆James Suckling-榮評 93 分(2011 年份)

◆Wine Enthusiast-榮評 92(2010 年份),

榮評 94(2007 年份)TOP 100 Cellar Seletion

◆Decanter Asia Wine Award - 銀牌獎 (2011 年份)

◆Japan Wine Challenge - 銀牌獎 (2011 年份)

◆Gambero Rosso-榮評 2 個酒杯(2006 年份)

◆Berliner Wine Trophy 柏林葡萄酒大賞 - 金牌獎 (2011 年份)