

國王之泉原創巴羅鏤紅葡萄酒

TRADIZIONE/ TRADIZIONE 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。

國王之泉原創巴羅鏤紅葡萄酒原創系列是國王之泉具悠久歷史、最具知名度的代表酒款。Nebbiolo(內比歐陸)是全世界最珍貴的紅酒品種，能堪與其比的大概只有布根地的黑皮諾，最早有關這款品種的紀錄可以追溯到1200年前，近代孕育出義大利酒王 Barolo 和義大利酒后 Babaresco 都得力於內比歐陸的優異品質。以傳統釀酒方式釀造，經過不銹鋼桶中發酵8-10天，頻繁浸泡淋汁以萃取更豐富的酚類物質及讓乳酸發酵得以進行，接著在大橡木桶中陳年2年的時間後，瓶中陳年12個月，長時間的淬鍊使單寧更加圓潤、香氣更加豐富，是款不可多得的經典。



釀酒廠：國王之泉(Fontanafredda)

產 區：巴羅鏤(Barolo)

葡萄品種：Nebbiolo(內比歐陸)

顏 色：紅石榴色澤，隨著陳放時間回漸漸轉為磚紅色

酒 質：香氣純淨飽滿且強烈，充滿產區代表性的乾燥花、乾燥葉子和灌木叢獨特香氣，入口後完美的酸度與複雜的香氣環繞，尾韻持久，酒體結實、架構穩固，表現出一款不怕經歷時間考驗，越陳越香的佳釀特質。

試飲溫度：18°C

佐餐食物：適合佐以紅肉、熟成的起士，當飯後酒飲用也非常宜人

◆James Suckling: 92分(2014年份)
