Collefrisio Vino Rosso Appassimento

Abruzzen - Italië

Appassimento is de Italiaanse term voor het proces van het indrogen van druiven, dat gebruikt wordt om geconcentreerde of zoete wijnen te maken. Appassimento-wijnen zijn vooral beroemd geworden door wijnen als Amarone en Ripasso, maar de methode wordt door het hele land gebruikt. Ook ons biologische Abruzzen-domein Collefrisio maakt een indrukwekkende Appassimento. Hij wordt gemaakt van montepulciano, sangiovese en merlot. De druiven worden later geoogst, zodat ze aan de stok licht indrogen. Eenmaal geplukt blijven de schillen tijdens de vergisting langer bij de wijn voor extra kleur- en smaakintensiteit. Ter afronding rijpt de wijn in roestvrijstalen tanks. Net als een Amarone, is ook deze Appassimento zeer rijp, krachtig en geconcentreerd. Drink 'm bij stevige gerechten zoals wild, of bij het haardvuur op koude winteravonden.



Proefnotitie

Dieprode wijn met rijp rood fruit, bramen en geconfijte nuances in het aroma. De smaak zet vol, rond en zacht in en ontwikkelt zich evenwichtig met een lange, aromatische afdronk.

Drinken bij

Volle wijn, heerlijk bij rijke vlees- of wildschotels of kruidige stoofgerechten.

Houdbaarheid

Op dronk vanaf 2 à 3 jaar na oogst en gemakkelijk 6 tot 7 jaar na de oogst te bewaren.

Druivenrassen

60% Montepulciano, 20% Merlot, 20% Sangiovese

Onderscheidingen

2021	Perswijn - maart/april 2024: ****(*) Zeer goed tot uitstekend | Heel intens
2020	Perswijn - november 2022: **** Zeer goed | Zwoel, rijk, niet te zoet, wel vlezig
2018	Decanter - World Wine Awards 2020: Bronzen medaille | 88/100 punten | Bright, easy drinking, attractive fresh fruit

Persoonlijke proefnotitie

the ART of WINES
Arent Janszoon Ernststraat 665-A1
1082 LG Amsterdam
020 - 644 67 67
www.theartofwines.nl