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 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.

Onderscheidingen

2024	Luca Maroni | 96/100
2022	Perswijn | november 2025: **** | Zacht, soepel
2022	Falstaff | 94/100 | Very harmonious and soft



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% Sangiovese, 20% Merlot





Appeldoorn
Sinds 1897 in Wijnen en Gedistilleerd

Wijnhandel Appeldoorn
Emmastraat 27A
6881 SN Velp
026-3646873
www.appeldoorn.nl