Collefrisio Semis Montepulciano d'Abruzzo

Abruzzen - Italië

De Semis is gemaakt van zeer rijpe druiven. Het oogstmoment ligt net voordat de druiven gaan indrogen zodat de typische 'Appassimento' geur van krentjes en rozijnen wordt vermeden. De supergeconcentreerde en rijpe druiven weken vervolgens langere tijd met de schil in de gistingskuipen, waardoor de wijn veel kleur en smaak krijgt. Hierna volgt een rijping van vierentwintig maanden in kleine eikenhouten vaten en nog eens twaalf maanden in de fles. Het resultaat is indrukwekkend. Een absolute aanrader voor liefhebbers van krachtige, volle rode wijnen.



Proefnotitie

Donkerrood van kleur, met een intens en krachtig aroma van gekonfijt zwart fruit, rijpe pruimen en verfijnde tonen van eikenhout. De smaak is vol en rijk, met een lange, aromatische afdronk en zachte, afgeronde tannines.

Drinken bij

Deze wijn is bijna een gerecht op zichzelf! Hij combineert uitstekend met smaakvolle kazen of kruidige wildgerechten, en is een perfecte keuze voor rijke, volle maaltijden.

Houdbaarheid

Op dronk tussen de vier en tien jaar na de oogst.

Druivenrassen

100% Montepulciano

Onderscheidingen

2016	Perswijn | november 2025: ***** | Zacht, rond, sap
2016	Luca Maroni | 97/100
2016	JancisRobinson.com | 17/20 | Fleshy, expansive, opulent





wijnkoperij van bilsen
MEER DAN 100 JAAR

Wijnkoperij van Bilsen
Korvelseweg 45
5025 JB Tilburg
013-5321201
www.wijnkoperijvanbilsen.nl