Bricco Lagotto Piemonte Barbera Passito Appassimento

Piemonte - Italië

Deze bijzonderheid uit Piemonte is meteen vanaf de introductie een enorm succes. Het betreft een heuse Barbera Passito, oftewel een rode wijn gemaakt van deels ingedroogde barbera-druiven. Een geniaal idee, want de zwoele smaak die volgt uit het indroogproces biedt een perfect tegenwicht aan de natuurlijke frisheid van de druif. De barbera wordt met de hand geplukt. Na de pluk volgt een gedeeltelijke indroging van de druiven in kleine kratten. Na de gisting en de persing rijpt de wijn gedurende 6 maanden in eikenhouten vaten. En dat levert deze bijzonder smakelijke Bricco Lagotto op, die z'n naam dankt aan de lagotto romagnolo, het Italiaanse truffelhondje afgebeeld op het etiket. Met z'n geconcentreerde fruittonen en volle, zachte smaak is deze rode heerlijk bij diverse stoof-, vlees- en wildgerechten, al dan niet met truffel geserveerd.



Proefnotitie

Deze helderrode wijn heeft verfijnde aroma's, met tonen van rijp gekonfijt fruit, subtiele kruiden en een vleugje eikenhout. De smaak is elegant en vol, met een lange afdronk die zacht en verfijnd is.

Drinken bij

Deze volle, zachte rode wijn is perfect om zo te drinken, bij de borrel of te combineren met smakelijke wild, pasta of stoof gerechten. De rijke smaken van de wijn complementeren de complexe smaken van deze gerechten en zorgen voor een geweldige balans tussen het eten en de wijn.

Houdbaarheid

Nu mooi; gemakkelijk houdbaar tot 5 jaar na oogstdatum.

Druivenrassen

100% Barbera

Onderscheidingen

2024	WineLife | Koopgids Amarone, Passito & Recioto | ****(*) | Smullen
2023	Perswijn | maart 2026: 14.5/20 | Kruidig, zoetig
2022	De Grote Hamersma - december 2024: 8.5 | Rood als een behaaglijke plaid





wijnkoperij van bilsen
MEER DAN 100 JAAR

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