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.



Proefnotitie

Diep robijnrode wijn met aroma's van rijp rood fruit, bramen en subtiele geconfijte tonen. De smaak is vol en rond, met een zachte structuur en een lange, aromatische afdronk.

Drinken bij

Deze krachtige, volle wijn is een perfecte match bij rijke vlees- of wildgerechten en kruidige stoofschotels. Ook heerlijk om zo van te genieten op een koude winteravond.

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

Onderscheidingen

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





wijnkoperij van bilsen
MEER DAN 100 JAAR

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