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

Diep robijnrood. Intense aroma's van kersen, pruimen, rozijnen en chocolade. Zwoel en krachtig van smaak, met zachte tannines en een lange afdronk.

Drinken bij

Heerlijk bij gegrild rood vlees, stoofgerechten, wild of een kaasplank met rijpe kazen.

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

Persoonlijke proefnotitie

addicts au vin VINDICT

Vindict
Docklandsweg 5
1031KN Amsterdam
085-4862177
www.vindict.nl