Biscardo Vini Neropasso Veneto

Veneto - Italië

De Neropasso wordt gemaakt van Corvinone, Corvina en Cabernet druiven, met de typische "appassimento" methode. Een deel van de druiven die gebruikt wordt voor deze wijn is gedroogd, dit wordt de 'appassimento' methode genoemd. Dit is een unieke methode die kenmerkend is voor de productie van wijnen uit de Veneto regio. Deze techniek heeft zijn roots in een ver verleden sinds de Romeinse tijd. De druiven worden voor het persen gedroogd.De nodige ervaring voor het drogen van de druiven voor de Neropasso is nodig. Om een uitstekende wijn te krijgen, is de 'appassimento' methode essentieel. Het is een zeer kritische en delicate fase van het wijnmaken.

De druiven moeten perfect rijp en gezond zijn, als ze worden geselecteerd tijdens de handmatige oogst. De dunste trossen worden gekozen, met de druiven niet te dicht bij elkaar, zodat de lucht kan circuleren. De druiven worden in grote geperforeerde plastic kisten gelegd, om voor uitstekende ventilatie zorgen. De dozen worden gestapeld in de fruttaio, een grote luchtige kamer en de druiven worden periodiek gecontroleerd zodat de appassimento plaatsvindt op een perfecte manier.



Proefnotitie

Zachte, robijnrode kleur met in het bouquet kruidig met rijp rood fruit (kersen) en pruimencompote. De smaak zet vol en zacht in met milde tannine in de afdronk.

Drinken bij

De wijn is heerlijk bij pasta, wit en rood vlees en gerijpte kazen.

Houdbaarheid

De wijn is nog enkele jaren houdbaar. Drink deze rode wijn op een temperatuur van zo'n 17-18°C.

Druivenrassen

Corvinone, Cabernet Sauvignon, Corvina Veronese

Persoonlijke proefnotitie

WIJNKOPERIJ KROESE

Wijnkoperij Kroese
Hoofdstraat 147
8162 AE Epe
0578-627123
www.kroesewijnen.nl