Cantine Due Palme Salento Il Passo Nero

Apulië - Italië

De ripassomethode is een speciale productiewijze om een volle, zachte rode wijn te maken. Voor een soortgelijk resultaat past de succesvolle Zuid-Italiaanse producent Cantine Due Palme in Puglia een andere methode toe, met de inheemse negroamarodruif. De oogst wordt namelijk uitgesteld tot 15 oktober, waardoor de druiven aan de wijnstok indrogen. Na de oogst start de alcoholische gisting, met een inweking van ongeveer twaalf dagen. Hierna volgt de voor rode wijnen gebruikelijke tweede gisting in kleine eikenhouten fusten, in dit geval van Franse origine (Allier en Tronçais). Het resultaat is een bijzondere wijn die het hele jaar door gedronken kan worden. In de zomer bij voorkeur ietsje gekoeld.



Proefnotitie

Zachte, volrode Zuid-Italiaanse wijn met rijp rood fruit en fijne kruiden in het aroma. De smaak zet vol, rond en evenwichtig in en eindigt zacht en aromatisch in de afdronk, met een klein zoetje en milde tannine.

Drinken bij

Prima bij pasta met champignons of pittig gekruid vlees of wild.

Houdbaarheid

Serveren vanaf twee jaar na de oogst, gemakkelijk vijf tot zeven jaar houdbaar.

Druivenrassen

100% Negroamaro

Onderscheidingen

2013	Perswijn - maart/april 2017: **** Zeer goed
2012	De Grote Hamersma 2015: 8
2012	Perswijn - oktober 2014: ****

Persoonlijke proefnotitie

AXYBEL
Delicious wines since 1974

Wijnhandel Axybel
Beemdweg 7
2560 Kessel
+32 3 491 01 91
www.axybel.be