Collefrisio Semis Montepulciano d'Abruzzo

Abruzzen - Italië

De Semis is gemaakt van zeer rijpe druiven. Het oogstmoment ligt net voordat de druiven gaan indrogen zodat de typische 'Appassimento' geur van krentjes en rozijnen wordt vermeden. De supergeconcentreerde en rijpe druiven weken vervolgens langere tijd met de schil in de gistingskuipen, waardoor de wijn veel kleur en smaak krijgt. Hierna volgt een rijping van vierentwintig maanden in kleine eikenhouten vaten en nog eens twaalf maanden in de fles. Het resultaat is indrukwekkend. Een absolute aanrader voor liefhebbers van krachtige, volle rode wijnen.



Proefnotitie

Donkerrode wijn met een intens krachtig aroma van gekonfijt zwart fruit, pruimen en verfijnde houttonen. De dikke, volle en rijke smaak houdt lang aan en eindigt aromatisch, met zachte, afgeronde tannine.

Drinken bij

Bijna een gerecht op zich! Eventueel te combineren met smaakvolle kazen of een kruidige wildschotel.

Houdbaarheid

Op dronk tussen de vier en tien jaar na de oogst.

Druivenrassen

100% Montepulciano

Onderscheidingen

2016	Perswijn | november 2025: ***** | Zacht, rond, sap
2016	Luca Maroni | 97/100
2016	JancisRobinson.com | 17/20 | Fleshy, expansive, opulent

Persoonlijke proefnotitie

AXYBEL
Delicious wines since 1974

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