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

Jeugdige, robijnrode wijn met een open geur van kers, pruim, zwarte bes, kruidnagel en rozijnen. De smaak is zwoel en intens met jammy fruit, opwekkende zuren en versmolten tannines. Milde finale met tonen van zoethout, toast en vijg.

Drinken bij

Volle, zachte rode wijn om zo te drinken, bij de borrel of smakelijke (wild)gerechten. Mooi bij pasta al ragù, ravioli, eend met kersensaus, haas met paddenstoelenjus of milde blauwschimmelkaas.

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





aarts Wijnen

Aarts Wijnen BV
Beeksestraat 29
4841 GA Prinsenbeek
076-5412870
www.aartswijnen.nl