Corterosso Trilogia di Corteviola

Emilia Romagna - Italië

De Corterosso Trilogia di Corteviola is een bijzondere rode wijn uit Emilia-Romagna, Italië, gemaakt van de Sangiovese-druif. De naam Trilogia verwijst naar de drie verschillende vinificatietechnieken die worden toegepast. Een derde van de wijn wordt traditioneel vergist, een tweede deel krijgt een opvoeding op eikenhout en het laatste deel ondergaat een tweede vergisting met gedroogde druiven, geïnspireerd op de bekende Ripasso-methode. Deze combinatie zorgt voor een volle, rijke en fluweelzachte wijn met aroma's van rijpe kersen, pruimen, gedroogd fruit en subtiele houttonen. De zachte tannines en aangenaam ronde afdronk maken deze wijn bijzonder toegankelijk. Uitstekend bij pasta, pizza, gegrild vlees en gerijpte kazen, maar ook heerlijk om zo van te genieten.



Proefnotitie

Dieprode wijn met een uitnodigende geur van rijpe kersen, pruimen en licht gedroogd fruit, aangevuld met subtiele tonen van eikenhout. De smaak is vol, sappig en fluweelzacht, met rijp rood fruit, milde tannines en een aangenaam ronde, fruitige afdronk.

Drinken bij

Deze veelzijdige Sangiovese combineert uitstekend met Italiaanse gerechten zoals pizza, lasagne en pasta met tomatensaus of ragù. Ook heerlijk bij gegrild vlees, kruidige ovenschotels en gerijpte harde kazen. Dankzij zijn zachte, fruitige karakter is de wijn bovendien uitstekend geschikt om zonder maaltijd van te genieten.

Houdbaarheid

Nu uitstekend op dronk. Bij goede bewaaromstandigheden houdbaar tot circa vier à vijf jaar na de oogst. De wijn komt het best tot zijn recht wanneer zijn volle, fruitige en soepele karakter behouden blijft.

Druivenrassen

100% Sangiovese

Persoonlijke proefnotitie

Wijnhuis Alexander
Hamseweg 12
3828 AD Hoogland
033-4809096
www.uwwijnspecialist.nl