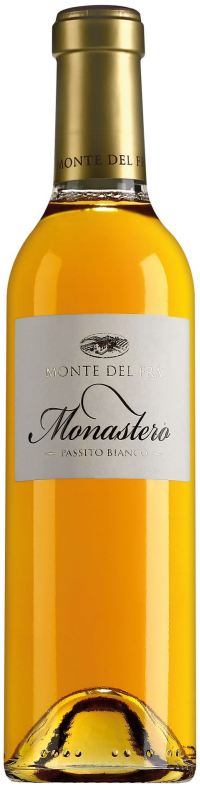
Monte del Frà Veneto Monastero Passito

Veneto - Italië

Het Noord-Italiaanse Veneto kent een lange traditie in het maken van passitowijnen. Het procédé werkt als volgt: de geoogste druiven worden niet direct vergist, maar vanaf eind september apart gelegd zodat ze kunnen indrogen. Pas in februari worden de druiven geperst. Deze verschrompelde druiven hebben dan een intense smaak en suikerconcentratie. De schillen gisten langzaam en minstens vijftien dagen met het sap mee en geven fraaie, zeer rijpe fruitaroma's. De gisting gaat vervolgens verder in kleine eikenhouten fusten waar de wijn ongeveer twaalf maanden verder rijpt. Het resultaat is een bijzonder zoete wijn van hoge kwaliteit.



Proefnotitie

Fraaie, geconcentreerde wijn van ingedroogde druiven: veel abrikoos, gekonfijt fruit en jam in de geur. De smaak is intens zoet en alcoholrijk, maar wel met een friszure basis en een lange, aromatische afdronk.

Drinken bij

Heerlijk bij zoete nagerechten met chocolade, maar ook bij schimmelkazen zoals gorgonzola, stilton of roquefort.

Houdbaarheid

Gemakkelijk houdbaar tot vijf à tien jaar na de oogst.

Druivenrassen

60% Garganega, 15% Chardonnay, 15% Sauvignon Blanc, 10% Cortese

Persoonlijke proefnotitie

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