

Novantaceppi Rosso Appassimento

Smaakcategorie	: Soepel/Rond
Kleurcategorie	: Rood
Wijnhuis	: Novantaceppi
Land	: Italië
Classificatie	: Rosso Puglia IGP
Productiegebied	: Laterza, Puglia
Druivensoort	: Primitivo, Nero di Troia
Kleur	: Diep robijnrood met een intense glans.
Geur	: Rijke geuren van gedroogde vijgen en pruimen, aangevuld met tonen van pure chocolade en verwarmende specerijen.
Smaak	: Zacht en vol van smaak, met een fluweelachtige textuur en een lange, elegante afdronk
Aanbevolen bij	: Stoofgerechten, wild, stevige pasta's en gerijpte kazen. Maar ook heerlijk om solo van te genieten.
Serveertemperatuur	: ± 16-18°C
Op dronk	: Enkele maanden na de oogst
Alcoholpercentage	: +/- 14,5%

Bijzonderheden

Gemaakt volgens de traditionele 'Appassimento-methode' waarbij een deel van de druiven wordt ingedroogd. Dit zorgt voor extra concentratie en diepgang in geur en smaak. Een krachtige wijn met een warm Zuid-Italiaans karakter.