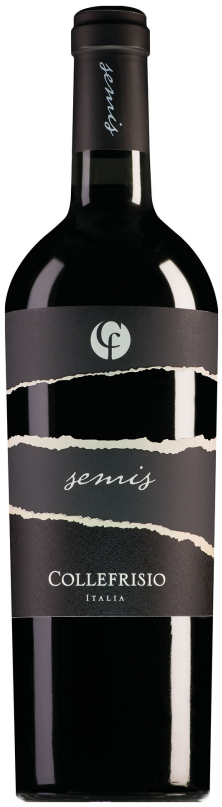
# Collefrisio Semis Montepulciano d'Abruzzo

## 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

| | |
|---|---|
| 2015 | Perswijn - maart/april 2024: ****(*) Zeer goed tot uitstekend \| Vol, tannine, rijk |
| 2015 | JamesSuckling.com - augustus 2023: 90/100 punten \| Savory and full-bodied |
| 2014 | Perswijn - november 2022: **** Zeer goed \| Intens, kracht, bitters, tannine |

### Persoonlijke proefnotitie

Jos Beeres Wijnkoperij
Heereweg 276
2161BT Lisse
(+31) 050 - 313 22 41
www.josbeeres.nl

JOS lekkere wijn, prima service