



Vin: belpasso Rosso
Producent: Allegrini
Druer: Corvina, Corvinone, Rondinella, Cabernet Sauvignon og Merlot
Alkohol: 13,50%

Vinificering og modning

Når druerne er høstet, fra områder omkring i Verona, så tørres en del af druematerialet i 2 måneder. Det øger intensiteten og koncentrationen i druerne. De blandes så med den almindeligt fremstillet basisvin, hvorved man får en kraftigere og fyldigere vin. Efterfølgende lagres vinen 11 måneder på egetræsfade, som skaber perfekt harmoni i vinen.

Smag

Allegrini Belpasso Appasimento er en meget generøs vin med stor duft og smag. Her findes mindelser om tørret frugt, mørke bær og chokolade. Eftersmagen er lang, intens og behagelig. Der er en perfekt balance mellem den fede frugt, den afpassede alkohol og en fin syre som holder vinen elegant og saftig.

Nydes til

Retter med saft og kraft – gerne kødretter fra grill og gerne simreretter, såsom Osso Buco, lammehals eller oksebov. Den passer også perfekt til modne oste – gerne ægte Parmesan med saltkrystaller.

Serveringstemperatur

17-19 °C.

(indeholder sulfitter)

