Amandorlato il Fornetto Passito Accordini

Veneto - Italië

De Accordini's maken als specialiteit een kleine hoeveelheid Passito van de il Fornetto wijngaard. Deze traditionele, eeuwenoude dessertwijn wordt gemaakt van ingedroogde druiven.

Het is eigenlijk de originele vorm van Amarone, een wijn die nog maar enkele decennia bestaat. Het verschil tussen Passito en Amarone is dat het vergistingsproces bij Passito onderbroken wordt zodat er restsuiker achterblijft, terwijl Amarone doorvergist tot een droge wijn.

De Accordini's stoppen de fermentatie door de gisten halverwege het proces te verwijderen. De zo ontstane zoete wijn rijpt vervolgens nog enkele maanden in houten vaten.

Het levert een bijzondere, geconcentreerde en complexe dessertwijn op, met tonen van kirsch, rozijnen, vanille en cacao. Hij past dan ook bijzonder goed bij winterse desserts met donker fruit en/of pure chocolade. Serveer 'm op een temperatuur van 8° voor een optimale smaakbeleving.



Proefnotitie

Dieprood van kleur en intens fruitig van geur, met bosvruchten zoals bramen en bessen.

Drinken bij

De perfecte combinatie met taart en chocoladekoekjes.

Druivenrassen

75% Corvina Veronese, 20% Rondinella, 5% Molinara

Persoonlijke proefnotitie

VERHAAR

Whisky- en Wijnhandel Verhaar
Planetenbaan 2a
3721 LA Bilthoven
030-2284418
www.whiskyshop.nl