

Bacca Nera



SOORT Rode wijn

LAND Italië

WIJNSTREEK Valpolicella

DRUIVENRAS Corvina

MERK Corte Figaretto

SMAAKPROFIEL Elegant rood

INHOUD 75 cl

ALCOHOL 14 %

GEUR Geuren van jammy fruit, zwarte kers, uitnodigende aroma's met een klein tikje verse peper en amandel.

SMAAK De smaak is diep, heerlijk zacht en droog. Mooie tannines en een hint van chocolade.

WIJN EN SPIJS Tapas, Eend, Pasta gerechten, Rundvlees, Wildgerechten, Kaas

OVER CORTE FIGARETTO Het wijnhuis Corte Figaretto ligt tussen Poiano en Quinto, boven de grote stad Verona. Het is een prachtig en onafhankelijk wijnhuis waar gewerkt wordt volgens oude traditie en moderne wijnbouw. De druiven van deze Bacca Nera zijn gelijk aan de druiven van de Valpolicella (Corvina, Rondinella en Molinara), aangevuld met 10% Merlot en 10% Cabernet Sauvignon en een tal van authentieke druiven uit dit gebied, Oseleta, Dindarella, Turchetta De helft van de druiven wordt geplukt en 20 dagen te drogen gelegd, de andere helft rijpt nog even aan de wijnstokken door. Hierna vindt een gezamenlijke fermentatie plaats van 20 dagen. Vervolgens gaat de wijn 3 maanden in Frans eiken en nog eens 3 maanden uitrusten in de fles. Vooral de combinatie van deze drie karakteristieke druiven van de Valpolicella, gecombineerd met deze twee bordeaux druiven, geeft de wijn een mooie body en structuur, met veel Italiaanse souplesse. Een aangename verrassing deze Bacca Nera, ofwel Zwarte Bes. Echt kadoetje van de wijnmaker!