



Il Torrione Passito de Sagrantino 2016

Deze Passito de Sagrantino kan je eigenlijk best vergelijken met de betere Amarone. Ingedroogde druiven worden gebruikt om een licht zoete versie van de Sagrantino te maken. Bijzonder intense & complexe wijn die het zowel goed zal doen bij chocolade als bij een steviger wild stoofpot.

Hier vinden we in de aroma's vooral gedroogd fruit en compote van bramen. Aangevuld met chocolade, sigarenkist en een fijne kruidigheid.

23,97 €

Wijnhuis	Il Torrione
Land - Streek	Italië, Umbrië, Montefalco
Smaakstijl	Edelzoet
Druiven	Sagrantino
Wijnbouw	Conversion Bio
Wijnmaken	Handpluk, spontane fermentatie
Rijping	12 maanden vatrijping, 5 jaar flesrijping
Drinking window	2024-2030
Gastronomie	Chocolade, kazen, stoofpotjes, wild
Inhoud (cl.)	37.5
Alcohol percentage	13.5