



ACQUISTATO IL .....

Amarone della Valpolicella Classico DOCG

2016

## Un rosso storico, emozione da non perdere



Svinando®

Ilaria Accordini colpisce ancora. L'Amarone della Valpolicella Classico DOCG che propone rispecchia in pieno quello che con poche, precise parole la stessa Ilaria scrive a proposito della mission dell'azienda: passione e tradizione. Se nel colore rosso intenso, tendente al granato, questo Amarone della Valpolicella Classico DOCG sembra strizzare l'occhio proprio alla tradizione di un vino blasonato e storico, il bouquet mette in chiaro fin dalle prime note quanta passione sia stata profusa nella vinificazione. Un gioco di riflessi che suscita impressioni di amarene, mirtili e cioccolato. In bocca traduce profumi in sensazioni di frutta matura, ampie e corpose, e chiude con un finale persistente che concede cenni di cuoio e tabacco. Un rosso strutturato, importante: ideale con piatti robusti della tradizione, l'Amarone della Valpolicella Classico DOCG di Ilaria Accordini brilla con le carni rosse e con primi piatti sostanziosi.

Robert Louis Stevenson scriveva: "Il vino è poesia imbottigliata". Ilaria Accordini ha tradotto questa frase in lavoro quotidiano, cura e valorizzazione di territorio e terroir, selezione di poche etichette rappresentative e racconto di due zone dalla indiscussa vocazione vitivinicola: Lugana e Valpolicella Classica. Impossibile non riconoscere a Ilaria Accordini una maniacale attenzione per la qualità dei prodotti, scrupolo che si traduce in una carta dei vini essenziale, ma davvero significativa. Una piccola Cantina capace di scrivere grandi storie di vino.

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Medio calcareo-siliceo
<b>Esposizione</b>	Sud - Ovest, 450m s.l.m
<b>Allevamento</b>	Pergola veronese
<b>Densità imp.</b>	3.500 ceppi per ettaro

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Veneto
<b>Uve</b>	Corvina e corvinone 70%, Rondinella 30%

**Gradazione** 15% vol

**Temp. Servizio** 18°

**Quando Berlo** ebtr 20 anni da oggi

**Abbinamento** Brasati

**Vinificazione** 24 mesi in barrique di rovere francese e 6 mesi di serbatoio d'acciaio

**Sensazioni** Il colore è un rosso pieno, tendente al rubino. Ha un bouquet intenso di marasche e frutta matura

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com - 011-19467821