



ACQUISTATO IL

"Acinatico" Amarone della Valpolicella DOCG Classico 2020/2021

Potente ma elegante



Svinando

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Veneto

Uve corvina veronese, rondinella, molinara

Gradazione 15.5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione vendemmia esclusivamente manuale. Appassimento in fruttajo e, in seguito affinamento in barrique nuove di rovere in un'area dove il terreno è calcareo e sassoso, unito a un microclima unico. Qui si può parlare di viticoltura eroica, con i terreni terrazzati grazie a tipici muretti a secco chiamati "marogne". L'altitudine regala

Sensazioni Colore rosso granato profondo. Al naso è etereo, evolutivo, con sentori di vaniglia che ricordano a tratti il frutto passito. In bocca è persistente, morbido, cremoso e pieno con alle uve una secca

L'Amarone della Valpolicella DOCG non è solo un vino. È un "metodo". La sua unicità, infatti, è legata all'appassimento delle uve dopo la vendemmia. Queste vengono lasciate ad asciugare per settimane su arele, o graticci all'interno di frutti, perdendo acqua, concentrando zuccheri, acidità e soprattutto profumi. La famiglia Accordini coltiva i suoi 25 ettari di vigna nella zona di Fumane, a circa 550 metri di altitudine, la parte più alta della Valpolicella Classica. Questa collocazione "di montagna" è fondamentale, perché il clima più fresco e ventilato, unito ai suoli calcarei, conferisce alle uve una sanità e un'acidità che sono essenziali per il lungo e delicato processo di appassimento. Il blend è ovviamente fedele al disciplinare: dominano la Corvina Veronese e la Rondinella, con percentuali di altri vitigni ammessi. Dopo la raccolta a mano, le migliori uve vengono selezionate e avviate all'appassimento. Questo periodo, che dura fino a tre o quattro mesi, è il cuore della produzione. Solo dopo questa lunga attesa, il mosto concentrato viene fatto fermentare lentamente. Il vino matura poi in botti di rovere, affinando i tannini e aggiungendo strati di complessità, preparando il sorso a un'esperienza memorabile. Nel calice si presenta di un interessante colore rosso granato, profondo e impenetrabile. Al naso un bouquet intenso. Un tripudio di frutta sotto spirito, ciliegia marasca, prugna secca e sfumature di spezie dolci, come vaniglia e cacao, con un sentore balsamico che regala freschezza. In bocca è potente e caldo, non pesante. Avvolgente e morbido, ha un equilibrio straordinario tra alcolicità, tannini setosi e la piacevole vena acida. Un retaggio, questa ultima, delle vigne in quota che impedisce al vino di risultare stucchevole. Il finale è lunghissimo, un'eco di frutta e tabacco che resta impresso sul palato. È un ottimo vino da meditazione, ma che sa fare la sua bella figura anche a tavola. Buono già oggi, l'Amarone è un vino pensato per la lunga distanza. Il suo potenziale di invecchiamento, infatti, è notevole: anche 10 o 15 anni.

C'è un'azienda in Valpolicella che può definirsi la più alta della zona Classica. Si tratta di Stefano Accordini, situata a Cavalo di Fumane, ben 550 metri di altitudine. Questa, però, non è solo una curiosità geografica; è la vera chiave di volta della loro filosofia. L'origine dell'azienda risale ai primi anni del Novecento, quando Gaetano Accordini iniziò a produrre vino. Il vero salto, però, è arrivato con le generazioni successive, che hanno deciso di puntare tutto sulla zona collinare e montana. Oggi, l'azienda possiede circa 25 ettari di vigneti collinari, in fruttajo e, in seguito affinamento in barrique nuove di rovere in un'area dove il terreno è calcareo e sassoso, unito a un microclima unico. Qui si può parlare di viticoltura eroica, con i terreni terrazzati grazie a tipici muretti a secco chiamati "marogne". L'altitudine regala più lente e graduali che preservano l'acidità e, soprattutto, i profumi più delicati e complessi delle uve autoctone, come la Corvina e la Rondinella. A guidare l'azienda oggi c'è una nuova generazione, rappresentata da Giacomo, Paolo e Marco Accordini, che continua l'opera di Stefano, con una forte spinta verso l'innovazione. La loro filosofia si basa su due pilastri: l'eccellenza in alta Valpolicella e un impegno concreto per l'ecosostenibilità. L'intera azienda, infatti, lavora in regime biologico, con l'obiettivo di azzerare le contaminazioni, grazie anche alla posizione isolata, e la nuova cantina, inaugurata nel

2011, pensata per minimizzare l'impatto ambientale.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821