

ACQUISTATO IL



"Acinatico" Amarone della Valpolicella DOCG Classico 202021

ACINATIC Svinando

La Vigna

Terreno **Esposizione** Allevamento Densità imp.

II 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

Sensazioni

Potente ma elegante

L'Amarone della Valpolicella DOCG non è solo un vino. E' 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 fruttai, perdendo acqua, concentrando zuccheri, acidità e soprattutto profumi. La famiglia Accordini coltiva i suoi 25 ettari di vigne 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. E' 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 vendemmia esclusivamente manuale. Appassimento in fruttaio e in seguito affinamento in barrique nuove di rovere francese e in botte da 30 hl di rovere di Slavonia. Completa il tutto con un affinamento in bottiglia. Con i terreno e calcareo e sassoso, unito a un microclima unico. Qui si può parlare di viticoltura eroica, con i terreni terrazzati

Colore rosso granato profondo. Al naso è etereo, estartica, tibirismitori de vancina chiamati dano greatti li altitudi bassassi fin bocca è persistente, morbido, cremoso e pieno con alle live fili essursione termica notevole, che si traduce in maturazioni 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.