ACQUISTATO IL .....

"Acinatico" Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore 2022



La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	corvina veronese, rondinella, molinara, corvinone
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5-7 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Le uve di questo vino rosso italiano sono raccolte esclusivamente a mano una volta assicurata la maturazione ottimale. Ripasso sulle vinacce dell'Amarone con contatto delle bucce per 10 giorni alla temperatura di 18° gradi con rimontaggi giornalieri. Affinamento in tonneaux di rovere francese e botte grande di rovere di Slavonia.
Sensazioni	Colore rosso rubino intenso. Al naso è intenso, fine ed elegante con sentori di frutta secca che ricordano l'Amarone.

Superiore in tutti i sensi

Se l'Amarone è il "biglietto da visita" della Valpolicella, il Ripasso ne è il motore, il vino che più di tutti racconta il genio e l'ingegno di questa terra. E il Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC Acinatico di Stefano Accordini ne è l'esempio perfetto. Un rosso che unisce la freschezza del Valpolicella alla profondità dell'Amarone, senza farsi mancare nulla. Il termine "Ripasso" fa riferimento a una tecnica di vinificazione tipica della Valpolicella. Il Valpolicella base, dopo la sua prima fermentazione, viene "ripassato" - da qui il nome - sulle vinacce ancora intrise del prezioso mosto fermentato dell'Amarone. Questo contatto dura alcuni giorni e innesca una seconda, lenta fermentazione. È un processo che arricchisce il vino di colore, struttura, tannini e, soprattutto, di complessità aromatica, rendendolo più robusto e alcolico del Valpolicella Classico. Nel calice il Ripasso di Accordini si presenta di un bel colore rosso rubino intenso, con riflessi che tendono al granato con l'invecchiamento. Al naso i profumi tipici del Valpolicella, ciliegia e lampone, si fondono con le note più mature e speziate ereditate dalle vinacce dell'Amarone. Sentori di frutta cotta, uva passa, tabacco e una nota di delicata vaniglia. In bocca è "giustamente" la perfetta via di mezzo tra il Valpolicella e l'Amarone. E' caldo, strutturato e morbido, con un corpo pieno che avvolge il palato. Il finale, lungo e gradevolmente speziato, invoglia immediatamente al sorso successivo. Superiore in tutti i sensi. Sulla tavola è perfetto con primi piatti saporiti, con sughi di carne, carni rosse e arrosti e formaggi di media e lunga stagionatura.

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 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 alle uve un'escursione 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 l'uso di composti chimici, 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 Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821