



ACQUISTATO IL

"Acinatico" Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore 2022

Superiore in tutti i sensi



Svinando

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. È 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 Cavallo 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 continuano a lavorare a fianco della Valtèra assicurando la maturazione ottimale. L'opera di Stefano, con una forte spinta verso l'innovazione, la loro filosofia si basa su due pilastri: eccellenza in alta Valpolicella e un impegno concreto per l'ecosostenibilità. L'intera azienda, infatti, lavora secondo le regole di biologico e di specialità, privilegiando la zagara e la coltivazione in vigneti.

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 a mano. Una volta assicurata la maturazione ottimale, il vino viene fermentato a bassa temperatura per 10 giorni, con una forte spinta verso l'innovazione. La loro filosofia si basa su due pilastri: eccellenza in alta Valpolicella e un impegno concreto per l'ecosostenibilità. L'intera azienda, infatti, lavora secondo le regole di biologico e di specialità, privilegiando la zagara e la coltivazione in vigneti.

Sensazioni Colore rosso rubino intenso. Al naso è intenso, fine e delicato, con sentori di frutta secca che ricordano l'Amarone.

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