





"Acinatico" Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore 2202233

Superiore in tutti i sensi



La Vigna

Terreno Esposizione Allevamento Densità imp. II Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Veneto

Uve corvina molinara. rondinella. veronese.

corvinone

Gradazione 14% vol Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 5-7 anni

Abbinamento Menù di carne

Le uve di questo vino rosso italiano sono raccolte escriverante de Giaro na Parly as Marara As rabilinazione continua. Vinificazione

Sensazioni

sentori di frutta secca che ricordano l'Amarone.

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,

Ripasso sulle vinacce dell'Amarone con contatto dene baccie Stefano, giorni una ferre perintina var spoli in para et la proportione dell'Amarone con contatto dene baccie Stefano, giorni una ferre perintina var spoli in para et la proportione dell'Amarone con contatto dene baccie Stefano, giorni una ferre perintina var spoli in para et la proportione dell'Amarone con contatto dell'Amarone contatto contatto dell'Amarone contatto dell'Amarone contatto dell'Amaron impegno concreto per l'ecosostenibilità. L'intera azienda, infatti, lavora Colore rosso rubino intenso. Al naso è intenso, fine ied retgiree daiologico di spezitabei e taiviagli di lazza care è lea la dan tampinazzioro in grazie anche alla posizione isolata, e la nuova cantina, inaugurata nel 2011, pensata per minimizzare l'impatto ambientale.