



ACQUISTATO IL

"Stefano" Valpolicella DOC Superiore 2023

2023

Valpolicella di montagna



Svinando

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Veneto

Uve corvina veronese, rondinella, molinara

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Vendemmia esclusivamente manuale. Affinamento di 6 mesi in legno di rovere di slavonia, dove completa la fermentazione malolattica riducendo così l'acidità ed aumentando la morbidezza al palato.

Sensazioni Colore rosso rubino brillante. Al naso è delicato con sentori di frutta rossa.. In bocca è asciutto e vellutato, con un finale eccezionalmente persistente.

Il Valpolicella Superiore DOC di Stefano Accordini non è un rosso qualunque. È un vino che racconta l'energia e la freschezza delle vigne coltivate in montagna. Un vero e proprio inno al territorio veneto e all'area di Fumane. Ci troviamo in uno dei paesaggi vitivinicoli più affascinanti d'Italia, nel cuore della Valpolicella Classica, in provincia di Verona. L'azienda Accordini, in particolare, è posizionata in alto, a Cavallo di Fumane, a circa 550 metri di altitudine. Questa altitudine non è un dettaglio secondario, ma una scelta di vita. I terreni calcarei e il clima più fresco regalano alle uve un'acidità vibrante e profumi distintivi. Questo Valpolicella Superiore DOC è il sapiente assemblaggio di: Corvina Veronese, Rondinella e Molinara. Il classico blend che definisce il carattere della denominazione, dove la Corvina offre la struttura e i profumi di ciliegia, la Rondinella aggiunge una nota speziata e la Molinara contribuisce con la sua freschezza. L'indicazione Superiore indica che l'affinamento è di almeno un anno a partire dal primo gennaio successivo alla vendemmia e che il tenore alcolico è superiore a 12 gradi. Nel caso di Accordini, l'affinamento avviene in grandi botti di rovere, una scelta che serve a domare i tannini e ad ammorbidente il vino senza coprirne la fragranza fruttata. Il risultato è un calice che brilla di un bel rosso rubino intenso che, appena si avvicina il naso, offre un bouquet di profumi elegante e invitante. Domina la ciliegia matura e i frutti rossi, accompagnati da sfumature che ricordano la mandorla e una leggera speziatura data dal legno. Un naso pulito e seducente, che ti prepara all'assaggio. In bocca rivela un corpo medio, con una bella struttura che gli impedisce di essere banale, ma soprattutto spicca per la sua freschezza vibrante. Il finale invece è sapido e persistente. Un vero piacere.

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 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