

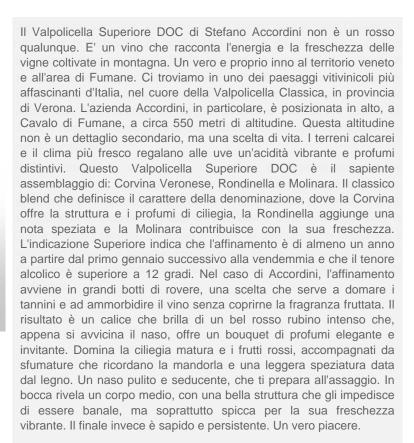
ACQUISTATO IL



"Stefano" Valpolicella DOC Superiore 2023

2023

Valpolicella di montagna



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 Vendemmia esclusivamente manuale. Affinamento di 6 mesi in legno di rovere di slavonia, dove complet la fermentazione malolattica riducendo così l'acidità ed aumentando la morbidezza al palato. Il delicati e complessi delle uve autoctone, come la Corvina e la Colore rosso rubino brillante. Al naso è delicato coR sedirella fautquidassa. L'azi endea sugis ciù to le venurato. Generazionne 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.



La Vigna

Terreno Esposizione Allevamento Densità imp.

II Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Veneto

Uve

Gradazione

corvina veronese, rondinella, molinara

13.5% vol

Temp. Servizio

16 gradi

Quando Berlo

entro 5 anni

Abbinamento

Menù di carne

Vinificazione

Sensazioni

eccezionalmente persistente.