



ACQUISTATO IL

"Il Fornetto" Amarone della Valpolicella Classico DOCG Riserva 2013

Straordinaria concentrazione e longevità



Svinando

Vini che vale la pena di attendere a lungo. Ben cinque lunghi anni dalla vendemmia. Capita nel mondo della Valpolicella dove questa attesa non è semplice "pazienza", ma una vera promessa di grandezza. Questo Amarone firmato da Accordini nasce da una singola parcella piantata nel 1975. Non a caso la Riserva Il Fornetto è il vero fiore all'occhiello della cantina Stefano Accordini. Siamo a Fumane, nella zona storicamente più vocata della Valpolicella Classica. Qui i vigneti aziendali sfiorano i 600 metri di altitudine, toccando uno dei punti più alti dell'intera denominazione. Le forti escursioni termiche tra il giorno e la notte preservano un'acidità preziosa nelle uve. Allo stesso tempo, la costante ventilazione di montagna protegge i grappoli dall'umidità. La menzione Riserva impone un invecchiamento minimo di ben quattro anni prima della vendita. Questo rigoroso disciplinare garantisce una bottiglia di rara complessità, capace di sfidare il tempo. Il blend bilanciato è composto da Corvina Veronese, in netta maggioranza, che dona la struttura, l'eleganza e i profumi intensi di frutta. Poi la Rondinella e una piccola porzione di Corvinone e Oseleta, varietà autoctone fondamentali per donare profondità, spezie e tannini di carattere. Le uve vengono raccolte a mano in piccole cassette. Segue un appassimento di circa 120 giorni nel fruttai di alta quota, dove i grappoli perdono quasi la metà del peso concentrando zuccheri e aromi. Dopo la fermentazione, il vino affina per ben 48 mesi in barrique di rovere francese. Successivamente riposa a lungo in bottiglia per raggiungere la perfetta armonia. Nel calice, rivela un colore rosso rubino cupo con riflessi granati. Al naso il bouquet è monumentale di prugna essiccata, amarena sotto spirito, cacao e tabacco. In bocca rivela una struttura imponente e vellutata. Il calore alcolico si fonde con una freschezza naturale che rende il sorso scorrevole. Il finale è lunghissimo, con nitidi ricordi di spezie dolci. Qui parlare di "potenziale di invecchiamento" è d'obbligo. Siamo infatti al cospetto di un rosso capace di riposare in cantina per 20 o 30 anni, senza perdere lo spunto vincente. L'acidità e la spiccata concentrazione polifenolica garantiscono un'evoluzione lenta ma gloriosa. Non a caso funziona benissimo anche come vino da meditazione, abbinato a scaglie di Parmigiano Reggiano extra vecchio.

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

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Veneto

Uve Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella

Gradazione 16.5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Appassimento in fruttai, affinamento in botti di rovere

Sensazioni Colore rosso rubino molto intenso. Il bouquet è ampio con note di ciliegia, frutta passita, vaniglia e spicca il sentore di pepe nero e liquirizia. Al gusto si presenta completo, dotato di un'eccezionale potenza ma incredibilmente elegante.

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.