



ACQUISTATO IL

"Il Fornetto" Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC 2020

Potenza ed eleganza



Correva l'anno 1975 quando Stefano Accordini decise di piantare le prime viti del vigneto Il Fornetto. Da questa parcella storica nasce oggi un rosso eccezionale, prodotto solo nelle annate davvero memorabili. Siamo a Fumane, nel cuore della Valpolicella Classica. Qui le vigne si arrampicano fino a 600 metri di altitudine, dove le forti escursioni termiche tra il giorno e la notte regalano grappoli ricchi di aromi e freschezza. I filari sono allevati con la tradizionale pergola veronese. Il suolo e il microclima di montagna creano un ambiente unico. L'aria fresca ventilata protegge la salute delle uve. La cura costante della famiglia Accordini fa il resto. La menzione Superiore impone un affinamento prolungato e una gradazione alcolica importante. Il risultato è un vino strutturato, sincero e coerente con la propria terra. Nasce da un blend delle quattro varietà simbolo del territorio veronese: Corvina Veronese che garantisce corpo e piacevoli profumi di frutta rossa, Rondinella, Corvinone e una piccola parte di Molinara, prezioso per donare sapidità e una vivace vena acida. Dopo una prima vinificazione in acciaio del vino base, avviene la magica rifermentazione. Il vino viene infatti ripassato sulle vinacce ancora calde dell'Amarone Riserva Il Fornetto. Questa operazione arricchisce il mosto di alcol, struttura e profumi complessi. Segue un lungo riposo di 36 mesi in botti di rovere pregiate. In questo modo il vino acquista un'eleganza fuori dal comune. Nel calice è rubino denso e profondo. Al naso profumi evoluti di amarena sotto spirito, pepe nero, tabacco e spezie dolci. I tannini maturi avvolgono il palato con straordinaria morbidezza. La fresca acidità di montagna bilancia la struttura. Il finale è lunghissimo, persistente e pulito. Vino caratterizzato da una bella longevità, a tavola richiede l'abbinamento con piatti ricchi e saporiti come un brasato all'Amarone o il classico bollito misto veronese.

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 gradualmente che preservano l'acidità e, soprattutto, i profumi più delicati e complessi. L'azienda ha fatto scelte precise e coraggiose. Resiste alla tentazione di seguire le mode di moda e di moda, 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.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Molinara
Gradazione	15% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Affinamento in botti di rovere

Sensazioni Colore rosso rubino intenso. Al naso stupisce con i suoi aromi complessi di frutta sotto spirito, pepe nero, tabacco e spezie dolci. I tannini maturi avvolgono il palato con straordinaria morbidezza. La fresca acidità di montagna bilancia la struttura. Il finale è lunghissimo, persistente e pulito. Vino caratterizzato da una bella longevità, a tavola richiede l'abbinamento con piatti ricchi e saporiti come un brasato all'Amarone o il classico bollito misto veronese.

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 Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821