ACQUISTATO IL .....

Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC 2016



L?essenza stessa della Valpolicella

E poi arriva il Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC di Ilaria Accordini. Winery è un?aggiunta che rischia di depotenziare la chiara matrice personale, la rivisitazione aderente alla tradizione pur senza rinunciare a qualche guizzo inatteso, l?anima stessa di chi ha scelto di fare vino e di farlo senza cedere a troppo facili compromessi. Il Ripasso non è un vino con il quale è facile confrontarsi, se si pensa all?aura quasi mistica che lo avvolge. In questo caso il risultato è lusinghiero: sfumature granata e rubino intenso catturano lo sguardo, naso intenso e articolato, con netta espressione di frutti rossi e chiodi di garofano, palato avvolgente e armonico, ben evoluto, con tannini morbidi. Il Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC è un vino capace di convincere durante un lungo pranzo in famiglia con i capolavori della tradizione, cucinati secondo tutti i dettami tramandati di madre in figlia, eppure non stona a fianco di piatti più arditi e moderni: l?importante è mettere nel piatto qualcosa che sappia tener testa alla sua naturale, irresistibile esuberanza.

Ilaria Accordini Winery inizia a imbottigliare poesia in Valpolicella, poi allarga i propri orizzonti in Lugana. Tiene la barra a dritta, Ilaria Accordini, portando avanti un discorso fatto di tradizione, di passione e di grande dedizione al vino delle proprie terre. Non potrebbero esserci risultati importanti, e vini tanto espressivi, se il territorio non confortasse i sogni con un clima mite e una conformazione del terreno che sembra rispettare tutto ciò che occorre per dar frutti ricchi, zuccherini e saporiti. Un terroir unico e la selezione di poche etichette di assoluto rigore territoriale sono le carte vincenti di Ilaria Accordini Winery, una cantina tutta da scoprire.

La Vigna

Terreno	Medio calcareo-siliceo
Esposizione	Sud - Ovest, 450m s.l.m.
Allevamento	Pergola veronese
Densità imp.	3.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Veneto
Uve	Corvina e Corvinone 70%, Rondinella 30%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 8 anni da oggi
Abbinamento	Carne rossa
Vinificazione	Il mosto viene lasciato per 12 mesi di barrique di rovere francese per poi esser spostato per 6 mesi in serbatoio d'acciaio.
Sensazioni	Il colore è rosso rubino, il bouquet è fruttato con un particolare sentore di ciliegia. Il tannino è morbido, accattivante e pienamente evoluto.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821