

Link do produktu: <https://locusvini.pl/accordini-valpolicella-classico-superiore-ripasso-acinatico-p-377.html>



Accordini Valpolicella Classico Superiore Ripasso Acinatico

Cena	102,00 zł
Kraj	Włochy
Region, apelacja	Veneto, DOC Valpolicella Ripasso
Kolor, suknia	Czerwone
Smak, usta	Wytrawne
Szczep	Corvina Veronese 60%, Corvinone 15%, Rondinella 20%, Molinara 5%
Pojemność	0,75 L
Beczka	12 miesięcy
Alkohol	14% vol

Opis produktu

Ripasso Acinatico uzyskuje się na drodze Valpolicella Classico poprzez ponowną fermentację i macerację skórek winogron: Corvina Veronese 60%, Corvinone 15%, Rondinella 20%, Molinara 5%; nadal są lekko słodkie jak Amarone i Recioto, tym samym wzbogacając ciało wina łącznie z kolorem i bukietem. Po starzeniu w beczkach z dębu słoweńskiego, następnie dojrzewa w beczkach z francuskiego dębu przez 12 miesięcy a potem jeszcze 6 miesięcy w butelce. Wino uzyskuje świeże nuty dojrzałych owoców, przypraw i tytoniu i suszonych owoców, które przywodzą na myśl Amarone. W kolorze dominuje silnie czerwony rubin.

Zalecamy łączyć ze wszystkimi rodzajami mięsa, ale zaleca się pieczenie, gulasze i dojrzałe sery.

Korzenie winiarni sięgają początków XX wieku, kiedy Gaetano Accordini kupił 5 akrów w miejscowości Negar w C'a Bessole, natępnie jego syn Stefano udoskonalał wina Valpolicella aż do roku 1970. Obecnie, Daniele, to kolejne pokolenie, po studiach enologicznych na Conegliano Veneto wprowadza winiarnię na wyżyny winiarstwa.