Dane aktualne na dzień: 29-03-2024 10:53

Link do produktu: https://locusvini.pl/accordini-amarone-della-valpolicella-classico-riserva-il-fornetto-p-103.html



# Accordini Amarone Della Valpolicella Classico Riserva „Il Fornetto”

| | |
|---|---|
| Cena | **669,00 zł** |

## Opis produktu

To wino jest produkowane z winogron Corvina Veronese 75% i Corvinone 25% w bardzo ograniczonych ilościach, wyłącznie z winogron winnicy "Il Fornetto". Wszystkie winogrona są zbierane i sortowane ręcznie, aby zapewnić doskonałą dojrzałość. Po sortowaniu, wszystkie winogrona suszone w dobrze wentylowanym pomieszczeniu przez 120 dni. Po wyciśnięciu soku i fermentacji wina leżakują 3 lata w beczkach dębowych. Amarone „Il Fornetto” jest winem o bardzo głębokim czerwonym kolorze z ciepłym, korzennym aromatem wanilii i suszonych owoców. Usta są niezwykle bogate i złożone, o silnej strukturze, zarówno pompatyczne jak i eleganckie, o bardzo długim finiszu.

Szczególnie nadaje się do dziczyzny, czerwonych mięs, makaronów i dań z ryżu oraz większości dojrzałych serów.

Korzenie winiarni sięgają do pierwszych lat XX wieku, kiedy Gaetano Accordini kupił 5 akrów w miejscowości Negar w C'a Bessole, następnie 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.