
Dane aktualne na dzień: 28-04-2024 02:17

Link do produktu: <https://locusvini.pl/accordini-classico-acinatico-amarone-della-valpolicella-p-102.html>



Accordini Classico Acinatico Amarone della Valpolicella

Cena

239,00 zł

Opis produktu

Pierwsza butelka Amarone Acinatico została wyprodukowana w 1980 roku tylko z winnic Negrar. To wino jest wytwarzane z najlepszej jakości winogron: Corvina Veronese 75% Rondinella 20% Molinara 5%, z Bessole i Cavalo, w regionie Valpolicella we Włoszech. Wino przez ok. 4 miesiące dojrzewało w stalowych zbiornikach i następnie ok. 9-10 miesięcy w beczkach z dębu słoweńskiego. Jest to potężne, świetne wino o kolorze głębokiego granatu, delikatnym owocowym zapachu z nutami fiołków, róż i lukrecji, bogate i dobrze wyważone w smaku, jedwabiste taniny i długi, przyjemny posmak suszonych owoców.

Tradycyjnie podawać można do grillowanych mięs, pieczeni i dojrzałych serów.

Sugerujemy również w podawanie w czasie miłej rozmowy w dużych kieliszkach "włoski, typu balon", otworzyć co najmniej 2 godziny przed wypiciem.

Korzenie winiarni sięgają do pierwszych lat XX wieku, kiedy Gaetano Accordini kupił 5 akrów w miejscowości Negrar 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.