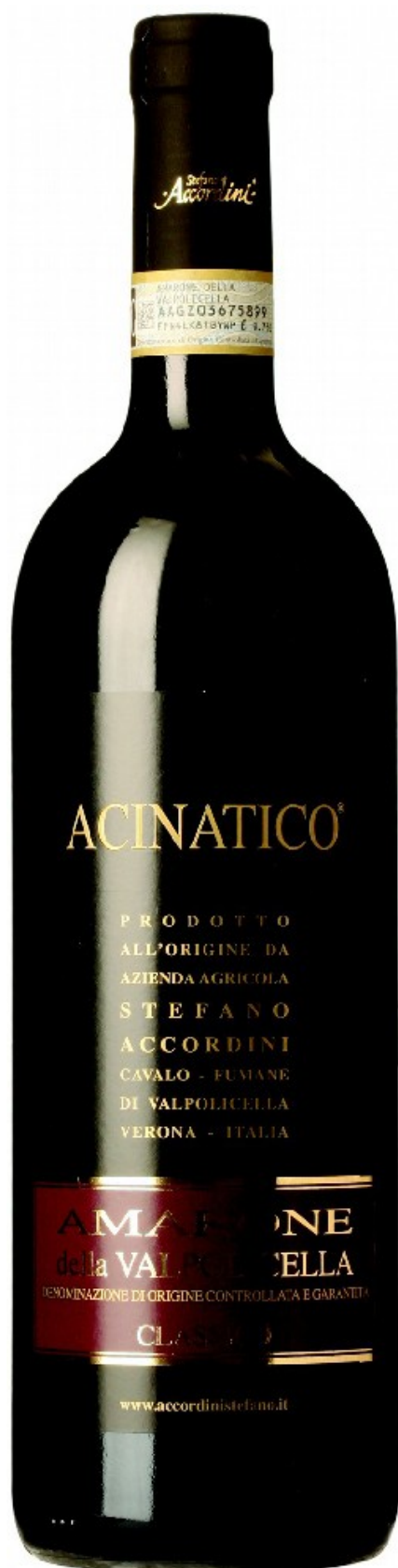


Accordini Amarone Classico Acinatico Amarone della Valpolicella DOCG Włochy, Veneto



Historia winiarni Accordini sięga pierwszych lat XX wieku, kiedy Gaetano Accordini kupił w Negar w C'a Bessole pierwsze 5 akrów ziemi. Rozgłosu winnicy nadał jednak dopiero jego syn, Stefano, który skupił się na produkcji doskonałych win Valpolicella. Prowadził i udoskonalał winnicę do roku 1970, kiedy przekazał stery kolejnemu pokoleniu. Obecnie firma zarządzana jest przez Daniele, absolwenta studiów enologicznych na Conegliano Veneto, który nowe techniki uprawy i produkcji wina umiejętnie zestawia z wiedzą i tradycją swego ojca i dziadka.

Najnowsze winnice położone są w Cavalo i Mazzurega, na wysokości 550 metrów i dziś stanowią podstawę odzyskiwania tradycyjnych metod produkcji wina w regionie Valpolicella Classico, tworząc wina o smakach z przeszłości, wyraźnie rozpoznawalnych i niepowtarzalnych dla wielbicieli win rodziny Accordini.

Opis wina:

Pierwsza butelka Amarone Acinatico została wyprodukowana w 1980 roku tylko z winnic Negar. Wytwarzane jest tylko z najlepszej jakości winogron: Corvina Veronese 75% Rondinella 20% Molinara 5%, z Bessole i Cavalo, w regionie Valpolicella we Włoszech. Wino przez 4 miesiące dojrzewało w stalowych zbiornikach a 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. Posiada jedwabiste taniny i długi, przyjemny posmak suszonych owoców.

Tradycyjnie podawać można do grillowanych mięs, pieczeni i dojrziałych serów. Sugerujemy również jako samodzielne danie w czasie miłej rozmowy w dużych kieliszkach typu "balon włoski".

Powinno być otwarte co najmniej 2 godziny przed wypiciem.

Typ:

Czerwone, wytrawne,

Zawartość cukru resztkowego: ok. 6 g / l

Najlepsze do spożycia: teraz i przez kolejne 10 lat

