

Accordini Amarone IL FORNETTO
Amarone 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 udoskonaliał 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:

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 najlepszą jakość. Po sortowaniu owoce są suszone w dobrze wentylowanym pomieszczeniu przez 120 dni. Po wyciśnięciu soku i fermentacji wina leżakują przez 3 lata w beczkach dębowych. Amarone „Il Fornetto” jest winem o bardzo głębokim czerwonym kolorze z ciepłym, korzennym aromatem wanilii i suszonych owoców. W ustach niezwykle bogate i złożone, o silnej strukturze, zarówno pompatyczne jak i eleganckie, o urzekająco długim finiszu. Szczególnie nadaje się do dzicyzny, czerwonych mięs, makaronów i dań z ryżu oraz większości dojrzałych serów. Majstersztyk.

Typ:

Czerwone, wytrawne,

Zawartość cukru resztkowego: ok. 8 g / l

Najlepsze do spożycia: teraz i przez kolejne 10 lat

