

Accordini Pastel Bianco
IGT Veronese
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:

Wino Pastel Bianco Veronese jest wytworzone w 100% z winogron Garganega rosnących na zboczach góry Pastello (1121 mnpm). Winifikacja prowadzona była w stalowych kadziach w temperaturze ok. 18 st. C, a następnie wino dojrzewało przez 1 miesiąc w butelkach. Wyprodukowano łącznie ok. 10.000 butelek wina. Kolor jest jasno słonkowy, w smaku mineralne i słonawe z nutami lilii. Aby docenić najlepszy smaki i aromat, należy je pić młode i schłodzone do 10 st. C Będzie świetnie pasowało do owoców morza, ryb, sałatek oraz białych, delikatnych mięs.

Typ:

Białe, wytrawne,

Zawartość cukru: ok. 7 g/l

Najlepsze do spożycia: teraz i przez kolejne 3 lata

