

Accordini Valpolicella Classico
DOC Valpolicella Classico
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 Valpolicella Classico jest wytworzone z winogron Corvina Veronese 65%, Rondinella 30%, i Molinara 5%. Kolor jest jasno rubinowy, z nutą fioletu, bukiet to świeże wiśnie z akcentem fiołków. Dojrzało tylko w stalowych kadziach. W smaku pokazuje bogactwo doznań z nutami przypraw i dojrzałych czerwonych owoców, jest miękkie z eleganckimi taninami, dobrze wyważone, o długim i przyjemnym posmaku. Wino należy pić młode, by móc docenić najlepszy smak i intensywny aromat, choć potencjał do leżakowania to nawet 5 lat.

Jest niezwykle harmonijne, nadaje się szczególnie do czerwonych i białych mięs, różnego rodzaju przystawek i zup.

Otworzyć na ok. 0.5 godz. przed podaniem, serwować w temp. 16-17 st. C

Typ:

Czerwone, wytrawne,

Zawartość cukru: ok. 6,8 g/l

