

**Accordini Valpolicella Ripasso Acinatico**  
**Valpolicella Superiore DOC**  
**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:**

Ripasso Acinatico uzyskuje się przez ponowną fermentację Valpolicella Classico i macerację skórek winogron: Corvina Veronese 60%, Corvinone 15%, Rondinella 20% i Molinara 5%. Jak klasyczna Valpolicella, Ripasso jest lekko słodkawe, przypominając kolorem, bukietem i ciałem Amarone i Recioto. Po starzeniu w beczkach z dębu słoweńskiego, wino dojrzewało w beczkach z francuskiego dębu przez 12 miesięcy a potem jeszcze 6 miesięcy w butelce. Dzięki tym zabiegom zyskało świeże nuty dojrzałych owoców, przypraw, tytoniu i suszonych owoców, które przywodzą na myśl Amarone. W kolorze dominuje silnie czerwony rubin. Zalecamy łączyć ze wszystkimi rodzajami mięsa, ale szczególnie z pieczeniami, gulaszem i dojrzałymi serami.

**Typ:**

Czerwone, wytrawne,

Zawartość cukru resztkowego 7,6 g / l

Najlepsze do spożycia: teraz i przez kolejne 10 lat

