



Pastel Bianco, Accordini Włochy, IGT Veronese

Korzenie winiarni sięgają początków XX wieku, kiedy Gaetano Accordini kupił 5 akrów winnic w miejscowości Negar w C'a Bessole. Jego syn Stefano udoskonalał wina Valpolicella aż do roku 1970. Dzisiaj Daniele reprezentuje kolejne pokolenie, które kontynuuje rodzinne tradycje winiarskie. Gruntowne wykształcenie zdobyte podczas studiów enologicznych na Conegliano Veneto wprowadza firmę na wyżyny winiarstwa. 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 wszystkich 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 kadziach stalowych w temperaturze ok. 18 st. C a następnie wino dojrzewało ok. 1 miesiąca w butelkach. Wyprodukowano łącznie tylko ok. 10.000 butelek. Kolor jest jasno słomkowy, w smaku mineralne i lekko słonawe, z nutami lilii. Należy pić młode, schłodzone do 10 st. C by docenić najlepszy smak i intensywny aromat. To harmonijne wino można podawać do owoców morza, ryb, sałatek, białych delikatnych mięs.

Typ: Białe, wytrawne

Zawartość cukru: około 7 g/l

Do spożycia: Teraz i przez kolejne 3 lata

