

Stefano
Accordini[®]
VALPOLICELLA WINES

Nel comune di Fumane, cuore della Valpolicella Classica, la Famiglia Accordini produce da quattro generazioni i suoi migliori Amarone, Ripasso, Valpolicella e l'innovativo Paxxo. I vigneti, situati a un'altitudine di 550 metri, rappresentano il recupero di una viticoltura perduta alla ricerca delle sensazioni estreme della Valpolicella Classica per produrre vini con sensazioni sempre più uniche, riconoscibili ed irripetibili.

Accordini Stefano

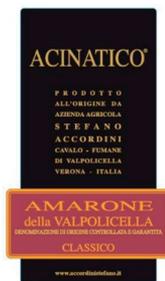
Azienda Agricola Accordini Stefano Società Agricola Semplice
Località Camparol, 10 - Cavalò, 37022 Fumane, VR - tel +39 0457760138 - fax +39 0456845199 - info@accordinistefano.com - www.accordinistefano.it - Responsabili della produzione: Famiglia Accordini (Titolare), Marco Accordini (Enologo), Paolo Accordini (Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 1900 - Vini prodotti: 11 - €207000 - Ettari: 27 - Uve acquistate: solo uve di proprietà - ☑ sì - ☹ no

IL MIGLIOR VINO

Acinatico Amarone della Valpolicella Classico 2018 96

Consistenza: 33 - Equilibrio: 33 - Integrità: 30

Sensazioni: in bocca questo vino è veramente una favolosa crema di polpa di amarena di morbidezza favolosa. Il suo profumo di viola e di fiore, autentico trionfo d'aroma, vero portento della natura. Didattico il suo unire posanza a fragranza, rotondità a spessore, potenza a morbidezza e turgore. Tutti gli aspetti che qualificano l'eccellenza d'un rosso, in questo campione sono in pura polpa attualizzati. Così alla sua densa tannicità, perduta morbidezza si abbina. Alla sua carnosità di fibra, una suadanza del frutto di purezza cristallina è intimamente e cremosamente congiunta. Ed il lavoro della terra in campagna, quello tecnico, di trasformazione, in cantina, dall'uomo condotte con rispetto e capacità tali che il suo aroma è della suadanza massima, figlio di sole, concentrator focoso della sua sì possente, glicerinoso e clorofilloso natura. E senza remore ci si abbandona allora alla sua sì naturale, prima, speziata, linfatica essenza d'aroma. Stabilmente fra i migliori Amarone, fra i migliori rossi italiani, chapeau.



Informazioni: ☑ - ☎25-06-2022 - ☎E - €40000 - ☑Corvina veronese 75%, Rondinella 20%, Molinara 5%

Impressioni del produttore: il nostro Amarone Acinatico nasce dalla migliore selezione di uve della Valpolicella che crescono nei vigneti in alta collina. È un vino rosso di grande struttura, complesso, elegante e vellutato, con un bouquet caldo e speziato e aromi di frutta appassita. Richiede un lungo periodo di appassimento delle uve e un prolungato affinamento in barrique che lo rendono unico nel suo genere. (Famiglia Accordini)

GLI ALTRI VINI

VALPOLICELLA RIPASSO IL FORNETTO CLASSICO SUPERIORE COLLEZIONE 2018 IP: 93

C: 33 - E: 31 - I: 29 - ☑ - ☎: 5000 - ☑: Corvina veronese 55%, Corvinone 35%, Rondinella 10%

ACINATICO RECIOTO DELLA VALPOLICELLA 2019 IP: 92

C: 33 - E: 31 - I: 28 - ☑ - ☎: 10000 - ☑: Corvina veronese 75%, Rondinella 20%, Molinara 5%

ACINATICO VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE 2020 IP: 90

C: 32 - E: 29 - I: 29 - ☑ - ☎: 85000 - ☑: Corvina veronese 60%, Corvinone 15%, Rondinella 20%, Molinara 5%

STEFANO VALPOLICELLA SUPERIORE VITICOLTURA DI MONTAGNA 2020 IP: 90

C: 32 - E: 29 - I: 29 - ☑ - ☎: 12000 - ☑: Corvina veronese 80%, Rondinella 15%, Molinara 5%

VALPOLICELLA CLASSICO 2021 IP: 88

C: 30 - E: 29 - I: 29 - ☑ - ☎: 55000 - ☑: Corvina veronese 65%, Rondinella 30%, Molinara 5%

Commento Conclusivo

Fra i migliori della tipologia si rivela il Valpolicella Ripasso Il Fometto Classico Superiore Collezione 2018 presentato da Accordini Stefano. Un gran vino che con la sua maestosa, somma concentrazione estrattiva, profonde note di frutti di bosco speziati come d'interminabile persistenza d'aroma. Allo stesso modo massimamente ricco l'Acinatico Recioto della Valpolicella 2019: che licorosità dolcemente avvolgente la sua essenza di mora. Fra i migliori rossi d'Italia si conferma infine il suo Acinatico Amarone della Valpolicella Classico 2018: non potrebbe rivelare superiore tenore il suo binomio ricchezza-morbidezza. Vertice di pastosa suadanza i cui riverberi di prugna balsamica non vogliono in persistenza mai svanire. Chapeau.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 91,50 (91,50%); QQT: 8,00
Indici complessivi: C: 32,17 - E: 30,33 - I: 29,00