



Accordini Iginò



RIPASSO VALPOLICELLA DOC CLASSICO SUPERIORE

Fratello nobile dell'Amarone, un vino prodotto dalla particolare tecnica di "Ripasso". Tecnica che si effettua facendo appunto il "ri-passo" del vino valpolicella sulle vinacce dell'Amarone, ottenute dalle uve Corvina, Rondinella, Corvinone e rossignola ancora calde e ricche di zuccheri. Grazie a quest'antica tecnica si riesce a produrre un vino di ottima struttura, ricco di profumi tradizionali della Valpolicella, solleticando il palato sorso dopo sorso.

Vino nobile, dalla colorazione intensa e dalle note fruttate di ciliegia che si fondono coi profumi speziati. Dal carattere tannico e leggermente pungente ricorda il carattere deciso dell'Amarone senza perdere in morbidezza e bevibilità.

Consigliato per accompagnare carni bianche, oltre ai consueti abbinamenti con carni rosse alla griglia.

Area di Produzione

Colline di Moron, zona collinare sul confine tra San Pietro in Cariano e Negrar (Verona - Italia)

Uvaggio

Corvina Veronese e Corvinone, Rondinella, Rossignola

Colore

Rosso rubino intenso

Bouquet

Aroma mandorlato, marmellata di more

Gusto

Tannicità morbida, intrigante nella sua complessità di persistenza e freschezza

Alc. Vol%

15,00%

Temperatura di servizio

16 - 18 °C

accordini.it

San Pietro in Cariano | Verona | Italy