



Accordini Igino



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG "Corno Marani"

AMARONE elegante e di carattere dal colore rosso intenso tendente al granato. Le caratteristiche organolettiche suscitano impressioni di amarene passite cioccolato, frutta matura. È un rosso strutturato e importante complesso e ben bilanciato con morbidi tannini. Ideale con piatti robusti carni grigliate ,cioccolato fondente.



Area di Produzione

Corno Marani Tregnago. Terreno collinare argilloso ricco di sali minerali. Esposizione est ovest



Uvaggio

Corvina, e corvinoni Rondinella croatina



Sistema di allevamento

Guyot con 4800 ceppi per ettaro (eta' viti 15 anni)



Metodo di raccolta

Manuale lento appassimento in fruttai per 5 mesi



Vinificazione

Pigiatura, diraspatura delle uve appassite, fermentazione a temperatura controllata



Affinamento

In barriques per 18 mesi. Poi in acciaio fino alla commercializzazione



Temperatura di servizio

18-20°C. Stappare almeno 2/3 ore prima di servire.



Suggerimenti

Conservare in luogo fresco lontana da fonti di luce, bottiglia preferibilmente coricata.



Formato

0,75L



Bicchiere

Grand ballon/Borgogne



Grado alcolico: 15%

Residuo zuccherino: 6g/l

Estratto secco: 39mg/l

accordini.it

San Pietro in Cariano | Verona | Italy