



Accordini Iginò



VALPOLICELLA DOC CLASSICO SUPERIORE

Valpolicella Classico Superiore di grande complessità e pienezza, frutto di una sapiente vinificazione dei piccoli grappoli di uva fresca prodotti in quantità limitata e attentamente selezionati.

Il vino riposa e affina per dodici mesi in botti di rovere prima di essere pronto all'imbottigliamento, sviluppando così un bouquet aromatico speciale capace di accompagnarsi ad una varietà infinita di cibi, senza mai perdere la propria unicità. Il carico color rosso rubino e i penetranti profumi affascinano i sensi, invitando alla degustazione.

La sapienza e la dedizione hanno permesso la produzione di un vino degno di nota, che nonostante la sua giovane età denota un carattere espressivo e caratteristiche organolettiche invidiabili

Un vino elastico, dinamico che sa adattarsi ad ogni tipo di pietanza, dai primi piatti ai secondi di carne con la particolarità del formaggio di media stagionatura.

Area di Produzione

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

Uvaggio

Corvina Veronese e Corvinone, Rondinella, Rossignola

Colore

Rosso rubino intenso

Bouquet

Amarena, uva appena passita

Gusto

Corposo, penetrante con una punta di tannino dovuta dalla sua giovane età

% Alc. Vol%

14,50%

Temperatura di servizio

16 - 18 °C

accordini.it

San Pietro in Cariano | Verona | Italy