










Accordini Iginò



RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

Un vino d'eccellenza, le cui uve vengono selezionate direttamente sulle piante per garantire la primissima scelta. I grappoli vengono posti ad appassire sui graticci fino a metà Febbraio. Dopo la prima fermentazione il vino viene trasferito in piccole botti da 7 ettolitri per affinarne i profumi ed il sapore. Nasce così un vino importante, amabile e dalle sensazioni vellutate, perfetto per esaltare le note amare del cioccolato fondente.

-  **Zona di Produzione**
Vigneto Le Viole, zona collinare sul confine tra San Pietro in Cariano e Negrar (Verona - Italia)
-  **Vitigni**
Corvina Veronese 65%, Rondinella 20%, Corvinone 15%
-  **Colore**
Rosso intenso con riflessi granati
-  **Profumo**
Delicato caratteristico con piacevole ricordo di fiori, violetta selvatica
-  **Sapore**
Persistente con sentore di mandorla e vaniglia
-  **Alc.**
15%
-  **Temperatura di servizio**
14 - 16 °C

accordini.it

San Pietro in Cariano | Verona | Italy