



Accordini Iginò

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG "Le Bessole"

Grande personalità e carattere si esprimono in profumi speziati e nella colorazione rosso granato intenso.

Le caratteristiche organolettiche evolvono a ogni sorso, con profumi di frutta sotto spirito liquirizia e dal sapore morbido armonico. Perfetto per accompagnare carni grigliate, arrosti e formaggi stagionati.



Area di Produzione

Colline di Moron Negrar, terreno marmoso calcareo silicio. Esposizione Nord Est Ovest.



Uvaggio

Corvina Veronese, Corvinoni, Rondinella, Oseleta



Sistema di allevamento

Pergola Veronese con appassimento lento in fruttajo per 5 mesi



Vinificazione

A caldo con temperatura controllata per 30/60gg



Affinamento

In tonneau per 12 mesi, poi in acciaio fino all'imbottigliamento



Temperatura di servizio

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



Suggerimenti

Conservare in luogo fresco lontano dalla luce, preferibilmente bottiglia coricata



Formato

0,75L



Bicchiere

Grand ballon/Borgogne

% Dati analitici

Grado alcolico: 15%

Residuo zuccherino: 5 g/l

Estratto secco: 39 mg/l

accordini.it

San Pietro in Cariano | Verona | Italy