



Accordini Iginò

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG Riserva 2010

E' un Amarone di grande struttura, ad alta concentrazione prodotto solo in edizione limitata con bottiglie numerate. AMARONE RISERVA è prodotto solo in annate eccellenti di un colore rubino rosso intenso, all'olfatto presenta profumi di amarena, frutta sotto spirito e spezie con sentori di vaniglia tabacco e liquirizia.

Gusto vellutato pieno e avvolgente. Si può accostare a brasati selvaggina formaggi stagionati, cioccolato fondente.



Area di Produzione

Colline di Moron Negrar terreno marmoso calcareo silicio. Esposizione est ovest



Uvaggio

Corvinoni, Corvina, Rondinella, Oseleta



Sistema di allevamento

Pergola veronese



Metodo di raccolta

Manuale, con selezione di grappoli. Lento appassimento in fruttai



Vinificazione

In acciaio inox a temperatura controllata, Le vinacce non vengono pressate, viene usato solo il cuore



Affinamento

In tonneau francese per 24 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 lontana da fonti di luce, preferibilmente bottiglia coricata



Formato

0,75L



Bicchiere

Grand ballon/Borgogne



Grado alcolico: 15,5%

Residuo zuccherino: 7g/l

Estratto secco: 46mg/l

accordini.it

San Pietro in Cariano | Verona | Italy