Stefano Accordini Valpolicella Ripasso Classico Superiore Il Fornetto

Veneto - Italië

De bekende Amaroneproducent Accordini heeft de hoogstgelegen wijngaarden van Valpolicella Classico. De druiven profiteren daardoor van een relatief koel microklimaat. De wijnen kenmerken zich dan ook door elegantie, verfijning en doordrinkbaarheid. De Ripasso Il Fornetto wordt alleen in de allerbeste oogstjaren gemaakt en volgt de oude traditie waarbij de uitgegiste druiven van de kostbare Amarone in de maand februari aan de Valpolicella toegevoegd worden. Hierdoor ontstaat een nagisting die de wijn veel meer concentratie en een heerlijke, soepele smaak geeft. Il Fornetto krijgt vervolgens een voorkeursbehandeling en rijpt maar liefst 36 maanden in kleine, eikenhouten vaten. Dit is een prachtige kwaliteit Ripasso!



Proefnotitie

Dieprode wijn met een kruidig, fraaie eikenaroma en rijp rood fruit. De smaak zet krachtig en pittig in, met verfijning en ronde tannine. Lang aanhoudende en zeer zuivere, aromatische afdronk.

Drinken bij

Geconcentreerde en verfijnde wijn, prima bij krachtige sauzen bij wild en rundvleesgerechten. Ook mooi bij harde kazen en stokbrood.

Houdbaarheid

Op dronk vanaf drie tot vier jaar na de oogst; houdbaar tot zes à acht jaar na oogstdatum.

Druivenrassen

55% Corvina Veronese, 35% Corvinone, 10% Rondinella

Persoonlijke proefnotitie

Wijnkoperij PLATENBURG anno 1894

Wijnkoperij Platenburg
Goudsesingel 332A
3011 KK Rotterdam
010-4127005
www.wijnkoperijplatenburg.nl