Stefano Accordini®
VALPOLICELLA WINES

ACINATICO®

Amarone classico della Valpolicella 2006

L'Amarone della Valpolicella è l'indiscusso Re dei vini veronesi ottenuto in origine dal più antico Recioto divenuto casualmente secco " Amaro "; questa dizione nei primi anni del novecento dà il nome all'Amarone. La caratteristica unica ed inconfondibile di questo vino è l'ottenimento da uve autoctone della Valpolicella da sempre conservate come patrimonio insostituibile quali la Corvina il Corvinone, la Rondinella e la Molinara. Assieme alle varietà, la caratteristica esclusiva di questo vino è l'appassimento delle uve fino a Gennaio – Febbraio ,che ne fanno un esempio di vino rosso secco passito affinato in legno. Quando geoclima , vitigni e tecniche di produzione speciali assumono caratteristiche di eccellenza e di esclusività abbiamo un vino di spiccata personalità quale l'Amarone.
Formato: 750 ml – 1500 ml ; **Tipologia**: rosso secco;
Vitigni: Corvina Veronese 75% Rondinella 20% Molinara 5%
Caratteristiche e collocazione geografica del vigneto: Situato nel cuore della Valpolicella Classica in zona collinare nel comune di Negrar . Altimetria da 200 a 300 mt. s.l.m.; **Esposizione**: sud – est; **Tipologia del terreno;** molto vario su detriti alluvionali.
Sistema di allevamento: Pergoletta doppia. Età delle viti in produzione: 25 anni.
Densità di impianto di 2900 viti per ettaro; **Carico di gemme** per ceppo 17 ; **Resa per ettaro**: 50 hl.

Vendemmia 2006 : La vendemmia 2006 in Valpolicella è stata sicuramente una delle migliori dell'ultimo decennio. La stagione è partita regolarmente con piogge in primavera che hanno garantito una buona riserva idrica alla vite ed un estate calda permettendo di ottenere uve sane e ben mature . Una quantità moderata di uva ed un grande accumulo zuccherino hanno garantito alle uve un quadro aromatico e polifenolico ottimo paragonabile alle grandi annate storiche della Valpolicella .

Raccolta : La raccolta è iniziata nella seconda decade di settembre nei vigneti di Negrar e nella prima settimana di Ottobre a Mazzurega.
Appassimento : Il periodo di appassimento si è condotto con condizioni ideali di temperatura ed umidità e completato dopo 120 nel fruttaio .
Vinificazione: Periodo di pigiatura prima settimana di Gennaio . Pigiatura senza diraspatura delle uve. Temperatura di fermentazione da 12° a 23°. Macerazione di 35 giorni (di cui 15 a freddo). Follature manuali con la frequenza di 2 al giorno. Spostamento in botte a fine maggio. Fermentazione malolattica completa.
Affinamento: in barrique nuove di rovere francese Allier e Never per 24 mesi. Affinamento in bottiglia per 8 mesi Stabilizzazione: Naturale con solo travasi senza filtrazione.
Dati analitici: Alcool svolto 16.00 % - zuccheri riduttori residui 9 gr/l-acidità totale 5.90 gr /l. Estratto secco netto 36 gr/l - Ph 3.55.
Consumo: Se ben conservato alla temperatura costante di 14-15 °, coricato ed in assenza di luce, può mantenere le sue caratteristiche per 15-20 anni.
Caratteristiche organolettiche: Colore: rosso granato profondo; Profumo: etereo, evoluto, con sentori di vaniglia che a tratti ricordano il frutto passito; Sapore: persistente, morbido, cremoso, pieno con aromi di frutta secca.
Metodo di servizio: Servire alla temperatura di 18° - 19° in bicchieri molto grandi " ballon" avendo cura di stappare la bottiglia almeno 2 ore prima.
Gastronomia: Si abbina tradizionalmente alla selvaggina, carne alla brace, brasati e formaggi stagionati; viene servito anche fuori pasto nei momenti in cui la conversazione diventa più gradevole.

AZIENDA AGRICOLA STEFANO ACCORDINI ACINATICO®
Via Alberto Bolla n° 9 – 37020 Pedemonte Verona ITALY Tel – Fax 0039 045 7701733
web site: // accordinistefano.it E-mail : stefano.accordini@tin.it