Stefano Accordini®
VALPOLICELLA WINES

ACINATICO®

Amarone "*Il Fornetto*" 2001

L'Amarone il Fornetto nasce da una selezione di un vigneto particolarmente vocato collocato su terrazzamenti a secco con un'esposizione ed una giacitura del terreno che solamente pochi microclimi possono concedere alle uve. Con questo vino abbiamo voluto esprimere una sintesi delle capacità del territorio unite alla passione e all'amore per questo lavoro che strettamente legato all'imprevedibilità della natura concede in eccezionali annate prodotti che fanno dimenticare le tante fatiche e le cure per arrivare a stappare finalmente questa bottiglia. Questo vino finora è stato prodotto solo in annate eccezionali quali il 93' , 95', il 97' , 00 ,01' ora il 03' sta affinando in barrique e la qualità è promettente.

Formato: 750 ml ; **Tipologia**: Rosso secco; **Vitigni**: Corvina Veronese 75%; Corvinone 25%.
Caratteristiche e collocazione geografica del vigneto: Denominato il Fornetto e situato nel cuore della Valpolicella Classica in zona collinare nel comune di Negrar. Altimetria da 200 a 230 mt. s.l.m. Esposizione sud – est. Tipologia del terreno: molto vario su detriti alluvionali. Terrazzamenti a secco.
Sistema di allevamento: Pergoletta doppia- Età delle viti in produzione: 30 anni. Densità di impianto di 2500 viti per ettaro. Carico di gemme per ceppo 14. Inerbimento totale. Resa per ettaro: 40hl.

Vendemmia: La Vendemmia **2001** è stata equilibrata nella primavera con piogge regolari che anno consentito un buon sviluppo vegetativo della vite , molto caldi i mesi di agosto e settembre hanno garantito una buona maturazione delle uve ed una raccolta senza fastidiose piogge ; queste condizioni climatiche hanno portato la vendemmia ad un anticipo di circa 7 giorni rispetto le normali date della nostra zona. La produzione scarsa è stata compensata da un livello qualitativo elevato grazie ad una grande concentrazione in sostanze polifenoliche ed aromatiche che solo le grandi annate in Valpolicella riescono a dare. Anche il periodo di appassimento delle uve si è condotto regolarmente con un clima asciutto e ventilato ideale per la conservazione delle uve in Fruttaio
Raccolta : Epoca di raccolta dell'uva ultima settimana di settembre, selezione esclusivamente manuale. Appassimento in fruttaio per 140 giorni.
Vinificazione: Periodo di pigiatura metà Febbraio. Pigiatura senza diraspatura delle uve. Temperatura di fermentazione da 12° a 23° . Macerazione di 30 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 36 mesi. Affinamento in bottiglia per 12 mesi. Stabilizzazione: Naturale con solo travasi senza filtrazione.
Dati analitici: Alcool svolto 16.40% - zuccheri riduttori residui 10 gr/l - acidità totale 5.7 gr /l ; Estratto secco netto 38 gr/l - Ph 3.60.
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 denso e profondo; Profumo: etereo, evoluto, ricco e concentrato con sentori di vaniglia che a tratti ricordano il frutto passito; Sapore: potente ed esplosivo nei sentori di uva passita vigoroso ma allo stesso tempo morbido.
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