Stefano Accordini®
VALPOLICELLA WINES

ACINATICO®

Passito " *Bricco delle Bessole* " 2000

Il Bricco delle Bessole. come per il Recioto della Valpolicella si è ispirato all'antico Vino ACINATICO (che significava " nato dagli acini"). La tradizione della coltivazione delle uve bianche e dell'appassimento delle stesse è da sempre una costante della Valpolicella e per questo attraverso il Bricco delle Bessole abbiamo voluto dare la nostra interpretazione cercando ottenere un vino di grande espressione da uve Garganega e Malvasia, ma arrivare a livelli di concentrazione elevati e soprattutto di effettuare un leggera macerazione delle bucce che dia al prodotto quella struttura e quel carattere che solo i grandi vini riescono ad evidenziare. Il contatto delle parti solide a bassa temperatura è essenziale e grazie a questo si ottiene una estrazione di sostanze polifenoliche ed aromatiche che conferiscono al vino longevità e completezza gustativa.

Formato: 500 ml ; **Tipologia**: Bianco da dessert ; **Vitigni**: Garganega 75% - Malvasia 25%
Caratteristiche e collocazione geografica del vigneto: Situato nel cuore della Valpolicella Classica in zona collinare nel comune di Negrar. Altimetria da 200 a 250 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 2800 viti per ettaro. Carico di gemme per ceppo 16. **Resa per ettaro**: 39 hl.
Vendemmia : La vendemmia 2000 è caratterizzata dal perfetto andamento climatico che ha portato ad un anticipo della raccolta ed una perfetta maturazione delle uve raggiungendo una colorazione dorata;
Raccolta : La raccolta dell'uva è stata effettuata nell' ultima settimana di settembre, con una selezione esclusivamente manuale.
Appassimento in fruttaio su graticci e plateaux per 120 giorni con calo del 50% naturale ;
Vinificazione: Periodo di pigiatura fine febbraio. Pigiatura con diraspatura delle uve. Temperatura di fermentazione da 12° a 23°. Macerazione a freddo prefermentativa per 7 giorni. Arresto della fermentazione attraverso ripetuti travasi e messa in barrique nuove a Marzo. Fermentazione malolattica parziale. Affinamento in barrique per 18 mesi. Affinamento in bottiglia per 6 mesi.
Stabilizzazione: Naturale con solo travasi, filtrazione pre imbottigliamento.
Dati analitici: Alcool svolto 13.40% - zuccheri riduttori residui 120 gr/l - acidità totale 6.0 gr /l , Estratto secco netto 37 gr/l - Ph 3.50;
Consumo: Se ben conservato alla temperatura costante di 14-15 °, coricato ed in assenza di luce, può mantenere le sue caratteristiche per 10-15 anni.
Caratteristiche organolettiche: Colore: giallo dorato tendente al ramato; Profumo: caratteristico di frutta passita con note di miele ed albicocca; Sapore: delicatamente dolce con una struttura tannica evidente che risalta la macerazione e si accosta più al vin santo.
Metodo di servizio: Servire alla temperatura di 14° - 16° avendo cura di stappare la bottiglia poco prima del consumo.
Gastronomia: Pur essendo un ottimo vino da dessert si abbina magnificamente ai formaggi salati e piccanti, (il gorgonzola con il miele e pane tostato ancora caldo) e naturalmente, cantucci e xaletti, adatto anche ai dolci natalizi e pasquali come pandoro e colomba.

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