Stefano Accordini®
VALPOLICELLA WINES

ACINATICO®

Passo Igt 2006

Passo IGT. Questo vino è frutto di un attento progetto sia viticolo che enologico, che vuole sfruttare appieno tutte le eccezionali vocazionalità pedoclimatiche che le tecniche enologiche locali. Si vuole innanzitutto mantenere l'ossatura dell'Amarone attraverso la Corvina Gentile che apporta potenza ed austerità , con una piccola aggiunta di Cabernet Sauvignon che conferisce persistenza e lunghezza e infine una piccola percentuale di Merlot per completarne la morbidezza. Le uve una volta raccolte in piccole casse di 15- 20kg vengono lasciate appassire in locali asciutti e ventilati fino a Novembre inoltrato dove avvengono, anche se in misura più ridotta, le stesse evoluzioni e gli stessi processi di disidratazione e di infavatura ad opera delle muffe dell'Amarone.
Formato: 750 ml.**Tipologia**: Rosso secco ;
Vitigni: Corvina Veronese 60% Rondinella 15% Cabernet Sauvignon 15% Merlot 10%.
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 . Inerbimento totale. Resa per ettaro: 58 hl.

Vendemmia: : 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 .
Le uve per il Passo sono state poste in casse il 17 settembre e lasciate appassire fino al 16 di novembre con un calo ponderale di circa il 25%

Vinificazione: La pigiatura viene effettuata a metà novembre con diraspatura delle uve. Temperatura di fermentazione: da 20° a 26°. Macerazione di 15 giorni. Follature manuali con la frequenza di 2 al giorno. Conservazione in acciaio fino a Febbraio. Spostamento in barrique a fine marzo. Fermentazione malolattica completa. Affinamento in barrique di rovere francese per 12 mesi. Affinamento in bottiglia per 6 mesi.
Stabilizzazione: Naturale con solo travasi senza filtrazione.
Dati analitici: Alcool svolto 14.20% - zuccheri riduttori residui 8 gr/l - acidità totale 6.10 gr /l . Estratto secco totale 35 gr/l - Ph 3.70 .
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**: rosso rubino intenso con note violacee,la grande densità nel bicchiere esprime grande struttura ; **Profumo**: gradevolmente speziato con sentori di frutti rossi e frutta matura;
Sapore: caldo, morbido persistente con sentori di frutto passito che ricordano l'Amarone. Metodo di servizio: Servire alla temperatura di 17° - 18° avendo cura di stappare la bottiglia almeno 1 ora prima
Gastronomia: E' un vino molto versatile. Si sposa molto bene a tutte le carni rosse, alla griglia, alla cacciagione ai brasati agli arrosti ed ai formaggi stagionati.

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