Stefano Accordini®
VALPOLICELLA WINES

ACINATICO®

Valpolicella classico 2008

Il Valpolicella classico è il tradizionale vino rosso da bere giovane , fresco e fruttato di medio corpo. Che fosse il famoso vino Retico tanto amato da Augusto è una supposizione, mentre molto più probabile è la preferenza di Re Teodorico per questo vino che lo paragonava ai migliori vini d'Italia. Ma la descrizione più amata la da certamente Hemingway nel suo romanzo "Al di la del fiume tra gli alberi", parla del Valpolicella con affetto, lo dice "*secco, rosso e cordiale come la casa di un fratello con cui si va d'accordo*".

Formato: 750 ml ; **Tipologia**: Rosso secco;
Vitigni: Corvina Veronese 65% Rondinella 30% - 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 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 2900 viti per ettaro;Carico di gemme per ceppo: 17 ; Resa per ettaro: 70 hl.

Vendemmia 2008 : La vendemmia 2008 è stata caratterizzata da abbondanti precipitazioni favorendo un notevole sviluppo vegetativo. Particolarmente difficile è stato il controllo degli attacchi fitosanitari che hanno reso necessario numerosi interventi in vigna. Mentre giugno e luglio sono stati particolarmente freddi , agosto e la prima decade di settembre si sono condotti con temperature alte e scarsa piovosità garantendo una buona maturazione delle uve.
Raccolta :La raccolta si è svolta manualmente nella norma del periodo dal 20 di settembre in condizioni di tempo buona con temperature piuttosto fresche.

Vinificazione: Pigiatura con diraspatura delle uve;Temperatura di fermentazione: con controllo da 25° a 28°;Macerazione: di 12 giorni con follature manuali alla frequenza di 3 al giorno;Conservazione: in acciaio;Fermentazione: malolattica completa;Affinamento: in bottiglia per 2 mesi. **Stabilizzazione**: Tartarica a freddo con filtrazione pre imbottigliamento.

Dati analitici: Alcool svolto 12.40% - zuccheri riduttori residui 4 gr/l - acidità totale 6.2 gr /l - Estratto secco totale 25 gr/l - Ph 3.30
Consumo: E' un vino che si apprezza per le sue note di fruttato e vinosità nella sua fase di gioventù, se ben conservato può mantenere le sue caratteristiche per 2 –3 anni.
Caratteristiche organolettiche: **Colore**: rosso rubino con note violacee;**Profumo** :molto intenso di frutti di bosco, di ciliegia e lampone;**Sapore**: all'entrata si presenta con buon volume modulato da tannini morbidi ed eleganti. Note di speziato si intergrano con sentori di frutta matura ed una buona sapidità al retrogusto.
Metodo di servizio: Servire alla temperatura di 16° - 17° avendo cura di stappare la bottiglia pochi minuti prima del consumo.
Gastronomia: E' un vino da tutto pasto e si accompagna agli antipasti alle minestre alle carni rosse e bianche e con piatti di pesce di acqua dolce .

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