Stefano Accordini Recioto della Valpolicella Classico 50cl

Veneto - Italië

De Accordini's maken als specialiteit een kleine hoeveelheid Recioto. Deze traditionele, eeuwenoude dessertwijn wordt gemaakt van ingedroogde druiven. Het is eigenlijk de originele vorm van Amarone, een wijn die nog maar enkele decennia bestaat. Het verschil tussen Recioto en Amarone is dat het vergistingsproces bij Recioto onderbroken wordt zodat er restsuiker achterblijft, terwijl Amarone doorvergist tot een droge wijn. De Accordini's stoppen de fermentatie door de gisten halverwege het proces te verwijderen. De zo ontstane zoete wijn rijpt vervolgens nog enkele maanden in houten vaten. Het levert een bijzondere, geconcentreerde en complexe dessertwijn op, met tonen van kirsch, rozijnen, vanille en cacao. Hij past dan ook bijzonder goed bij winterse desserts met donker fruit en/of pure chocolade. Serveer 'm op een temperatuur van 8 graden voor een optimale smaakbeleving.

Onderscheidingen

2021	WineLife | Magda van der Rijst - oktober 2023: Winnaar proeverij Zoete rode wijn | Een fluweelzacht mondgevoel
2013	Gambero Rosso 2017: 2 glaasjes | Very good to excellent wine



Proefnotitie

Dieprood van kleur en intens fruitig van geur, met bosvruchten zoals bramen en bessen.

Drinken bij

De perfecte combinatie met taart en chocoladekoekjes.

Houdbaarheid

Koel bewaard gemakkelijk houdbaar tot acht à tien jaar na de oogst.

Druivenrassen

75% Corvina Veronese, 20% Rondinella, 5% Molinara

Persoonlijke proefnotitie

Wijnhof Ommen
Varsenerstraat 2
7731 DC Ommen
0529-453066
www.wijnhofommen.nl