Stefano Accordini Amarone della Valpolicella Classico Acinatico

Veneto - Italië

Amarone wordt gemaakt van ingedroogde druiven die pas in januari worden vergist. Doordat deze druiven een grote concentratie aan smaakstoffen, suikers en zuren bevatten, ontstaat een zeer krachtige, geconcentreerde en alcoholrijke wijn. Na de gisting rijpt de jonge wijn ongeveer twee jaar in kleine eikenhouten fusten en daarna nog eens acht maanden in de fles in de kelder van het wijngoed. Zo ontstaat er een overdonderende wijn met intense geuren en smaken van pruimen, rozijnen, specerijen en toast, een volle body, en een duizelingwekkende afdronk. Een contemplatiewijn pur sang. Zelfs de Italianen genieten van deze wijn zonder erbij te eten!



Proefnotitie

Wijn met een dieprode kleur en wat bruine nuances. In de geur veel gekonfijt fruit, krenten en pruimen. De smaak zet zeer geconcentreerd en zacht in en ontwikkelt zich aromatisch, met fijne, uitgerijpte tannine.

Drinken bij

Intense en complexe wijn. In feite het best te genieten na de maaltijd, eventueel met een fijne, gerijpte kaas.

Houdbaarheid

Op dronk na enkele jaren flesrijping en houdbaar tot minstens tien jaar na de oogstdatum.

Druivenrassen

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

Onderscheidingen

2022	Luca Maroni | 96/100
2021	JamesSuckling.com | 92/100 | Deep and complex Amarone
2021	Luca Maroni | juli 2025: 96/100

Persoonlijke proefnotitie

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