Stefano Accordini Valpolicella Ripasso Classico Superiore Biologico

Veneto - Italië

Deze fraaie Ripasso komt van familiebedrijf Accordini en is gemaakt van druiven uit wijngaarden in de heuvels van Fumane. Met een ligging op zo'n 550 meter hoogte is Accordini het hoogstgelegen wijnhuis van de streek. Dit verklaart de frisse, elegante stijl van het huis. Alle wijngaarden worden sinds 2015 biologisch bewerkt. Voor hun biologische lijn gebruiken de Accordini's bovendien alleen druiven van percelen die direct rondom het domein liggen én volledig door natuur worden omringd. Zo weet de familie zeker dat er geen bestrijdingsmiddelen van omringende wijngoederen op hun druiven terecht komen. Na de oogst vergist het sap eerst in contact met de schillen. Daarna vergist de jonge wijn nog ruim een week met de schillen van de Amarone. Tot slot rijpt de wijn een jaar in eikenhouten vaten. Het resultaat is even elegant als verleidelijk!



Proefnotitie

Zwoele, robijnrode wijn met aroma's van kers, pruim, ceder, rozijnen en groene kruiden. De smaak is vol en soepel met rijp fruit, mooie frisheid en poederige tannines. Aanhoudende afdronk met nuances van mokka en kirsch.

Drinken bij

Verleidelijke, gulle rode wijn om zo van te genieten, of bij kruidige gerechten. Heerlijk bij pasta met ragù, ossobuco, risotto met paddenstoelen of groentelasagne.

Houdbaarheid

Nu mooi; houdbaar tot ten minste 8 jaar na de oogst.

Druivenrassen

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

Onderscheidingen

2023 Luca Maroni | 95/100
2021 Luca Maroni | 91/100

Persoonlijke proefnotitie

BIO

Wijnhof Ommen
dranken & delicatessen

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