

## IL MEGLIO DELLA VALPOLICELLA: da Accordini Igino

Ripasso, oppure, "Ripasso" un vino rosso che dopo la svinatura dell'Amarone, le vinacce rimangono in vasca e non vengono torchiate, procedendo alla loro colmataura con dell'ottimo Valpolicella, lasciato rifermentare per circa 10 -15 giorni su queste bucce.

Il suo nome: Ripasso Valpolicella Classico Superiore, metodo Ripasso, composto da uve Corvina al 60% + Rondinella al 20% + Corvinoni del 20%.

Le zone di produzione di questo meraviglioso vino sono le colline di Pedimonte, e questa bottiglia è stata prodotta nei vigneti del comune di San Pietro in Cariano (VR).

Agricoltura integrata, basse rese d'uva, raccolta a mano e in cassette, processi di cantina in contenitori inox, controllo delle temperature e lievi filtrazioni caratterizzano il metodo di lavoro di Accordini Igino.

Abbiamo testato l'annata 2006 in ambiente pulito, illuminato, con bicchiere ISO professionale Carrer 36, con temperatura del vino a 18 C°.

Organoletticamente e sensorialmente mostra le seguenti caratteristiche:

Colore, rosso rubino intenso, riflessi tendenti al granato limpido e brillante. Sfumature violacee, buona densità del frutto, ottimi archi di glierolo sul bicchiere, pulizia assoluta del disco del vino, segni questi di ottima lavorazione in vigna e in cantina.

Profumi netti e puliti con sensazioni vinose iniziali di lampone e con finale di ciliegia modenese e lieve nota speziata. Ottima la pulizia enologica, nessun improprio dell'uva, solo note floreali e fittate, mai invasive.

Sapore schietto, sincero, richiama lievemente il gusto della confettura di frutta rossa quale la ciliegia, il lampone maturo e il ribes fresco; "rotondo con un buon equilibrio organolettico e la potenza alcolica non si sente, quasi assente.

Valutazione finale: vino di ottima consistenza, equilibrio ed integrità complessivamente piacevole e pluri-abbinabile anche con piatti importanti e saporiti sia con carni bianche e rosse ed è piacevole anche con la zuppa di pesce di mare.

Info: Az. Agr. Accordini Igino  
Via Bolla n. 7  
Pedemonte di Valpolicella - Verona  
Telefono e Fax: 045.7701985  
e-mail: [accordini@accordini.it](mailto:accordini@accordini.it)  
sito web: [www.accordini.it](http://www.accordini.it)