Stefano Accordini Il Fornetto Valpolicella Ripasso Classico Superiore

Veneto - Italië

Kosten noch moeite worden gespaard bij de productie van Accordini's beste Valpolicella Ripasso! De spectaculaire cuvée "Il Fornetto" wordt alleen in de meest succesvolle oogstjaren gemaakt van de beste druiven die dat jaar te bieden heeft. Hiervan wordt een Valpolicella classico gemaakt. Na de alcoholische vergisting wordt deze wijn overgestoken naar een vat waarin hij een tweede vergisting ondergaat met de schillen van gedroogde druiven die voor de Amarone riserva Il Fornetto - de absolute topwijn van het domein - zijn gebruikt. Hierna volgt een rijping van 36(!) maanden op eikenhouten vaten.



Proefnotitie

Intens van geur met zwoel donker fruit, houttonen, specerijen (kaneel, peper), koffie en donkere chocolade. In de mond veel concentratie van fruit, in balans gebracht door een stevige structuur van fijne tannine en zuren. De smaak zet krachtig in, gevolgd door een fijn spel tussen zoete fruitelementen en verfrissende zuren. Zeer lange, zijdezachte afdronk.

Drinken bij

Een prachtige wijn naast rijke vleesgerechten (wild!) of bij harde kazen.

Houdbaarheid

Nu op dronk maar goed houdbaar tot zeker 10 jaar na de oogst.

Druivenrassen

60% Corvina Veronese, 20% Rondinella, 15% Corvinone, 5% Molinara



wijnkoperij van bilsen
MEER DAN 100 JAAR

Wijnkoperij van Bilsen
Korvelseweg 45
5025 JB Tilburg
013-5321201
www.wijnkoperijvanbilsen.nl