



## 2017 VALPOLICELLA CLASSICO D.O.C.

### Weingut

Ein Beispiel für die Wiederbelebung der Region Valpolicella ist der Betrieb von Stefano Accordini. Mit äußerster Sorgfalt im Weinberg und im Keller werden hier die Weine vinifiziert. Überwiegend aus den traditionellen roten Sorten der Region Corvina Veronese, Rondinella und Corvinone erzeugt das Weingut Valpolicella Classico, Amarone und Recioto der Spitzenklasse. Gerade bei der Vinifizierung hat die Kellerei verschiedene Methoden entwickelt, um das Optimum aus den Trauben herauszuholen. Bei der Erzeugung des Amarone werden die handverlesenen Trauben für ca. 120 Tage getrocknet. Der dadurch erzielte Flüssigkeitsverlust erhöht nicht nur auf natürliche Weise das Mostgewicht, sondern auch die Aromaausbeute und den Extrakt. Somit entstehen charaktervolle, eigenständige Weine, die nicht von ungefähr an große Portweine erinnern. Beim Valpolicella Classico Superiore wird die Ripasso - Technik angewandt. Hierbei wird der Most während der Gärung zeitweise in Kontakt mit Amarone-Trester gebracht. Auf diese Weise gewinnt der Wein an Struktur und Aromatiefe. Ein neues önologisches Projekt mit sensationellem Ausgang ist der Paxxo, bei dem die spezielle Herstellungsweise des Amarone mit den für die Region neuen Sorten Cabernet Sauvignon und Merlot auf gelungene Weise vermählt werden. Stefano Accordini ist in den letzten Jahren zum Star in Valpolicella aufgestiegen, und hat mit seiner soeben fertig gestellten neuen Kellerei sogar nochmals zulegt. Super-Empfehlung!

### Expertise

<b>Jahrgang:</b>	2017
<b>gesetzl. Herkunft:</b>	Valpolicella Classico DOC
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.50 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	2.40 g/l
<b>Säure:</b>	5.40 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugbiet:</b>	Venetien
<b>Rebsorten:</b>	65% Corvina Veronese, 30% Rondinella, 5% Molinara

### Vinifizierung

Die selektive Handlese findet Ende September statt. Nach dem Entrappen und Pressen folgt die Gärung für ca. 12 Tage bei 25-28°C. Sie findet ebenso wie der biologische Säureabbau und der weitere Ausbau im Edelstahltank statt. Weitere Ausbau für mind. 2 Monate in der Flasche.

### Sensorik

intensiver Duft nach Waldbeeren und Kirschen; am Gaumen würzige Note

### Passt gut zu

Risotto funghi porcini

### Lagerfähig

6 Jahre

### Tipp

Ein erstklassiger, leicht gekühlter Valpolicella, ist einer der besten Essensbegleiter zur italienischen Küche. Seine runde, saftige Frucht und der dezente Gerbstoff passen ausgezeichnet sowohl zu Pasta als auch zu gebratenem oder gegrilltem Fleisch. Accordinis einfacher Valpolicella classico duftet verlockend nach Schwarzkirschen, er ist rund, weich, nicht zu kräftig und herrlich süffig.