Stefano Accordini Amarone della Valpolicella Classico dubbele magnum 3 ltr.

Veneto - Italië

De amarone wordt gemaakt van ingedroogde druiven die pas in januari worden vergist. Doordat de druiven een grote concentratie aan smaakstoffen, suikers en zuren bevatten ontstaat er een zeer krachtige, alcoholrijke wijn. Na de gisting rijpt deze ongeveer 24 maanden in kleine eikenhouten fusten en nog eens 6 maanden op fles voordat de wijn verkocht wordt. Overdonderende wijn met een enorme smaakconcentratie. Zelfs Italianen drinken de wijn zonder er bij te eten!

De bijzondere wijnen van Tiziano Accordini uit Valpolicella

Dezelfde wijnstreek, wijnmaker en terroir en toch vijf totaal verschillende wijnen. Dat is het bijzondere van de Valpolicella streek oostelijk van het Gardameer in Noord-Italië. De wijnmakersfamilie Accordini staat model voor de klassieke kwaliteitswijnen uit dit gebied. Door middel van het traditionele appassimento proces, het indrogen van de druiven, verkrijgen zij de ripasso, paxxo, amarone en recioto wijnen.



Proefnotitie

Wijn met een dieprode kleur en wat bruine nuances. In de geur veel geconfijt fruit, krenten en pruimen. De smaak zet zeer geconcentreerd en zacht in en ontwikkelt zich aromatisch en 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; houdbaar tot tien jaar na oogstdatum.

Persoonlijke proefnotitie

Ruchtie's
WIJNHANDEL
Sinds 1934

Wijnhandel Ruchtie
Brinkgreverweg 134
7413 AG Deventer
0570-624582
www.ruchtie.nl