Stefano Accordini

Italien

Venetien

2022 VALPOLICELLA CLASSICO RIPASSO "Acinatico" 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

Jahrgang:	2022
gesetzl. Herkunft:	Valpolicella Classico DOC
Alkoholgehalt:	14.00 % Vol.
Restzucker:	3.30 g/l
Säure:	4.50 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Venetien
Rebsorten:	Corvina Veronese, Rondinella, Corvinone. Molinara

Vinifizierung

Die selektive Handlese findet Anfang Oktober statt. Nach dem Entrappen und Pressen folgt die Gärung für ca. 12 Tage bei 25-28°C. Nach der Lagerung im Edelstahltank erfolgt im Februar die Zugabe des Ripasso (angetrocknete Amarone-Trauben) für 15 Tage bei 15°C. Danach Abzug auf Barriquefässer, Lagerung im Barrique für 12 Monate, danach Flaschenausbau für 6 Monate.

Sensorik

intensiver Duft nach Gewürzen, Vanille und dunklen Früchten, Anflug von Dörrobst, äußerst intensiv und kraftvoll mit viel Druck am Gaumen

Passt gut zu

geschmortem oder gebratenem Geflügel

Lagerfähig

8 Jahre

Tipp

Aus dem Herzen der Classico-Zone und von meist hochgelegenen Parzellen kommt dieser Ripasso Valpolicella Superiore. Er ist kräftiger und stoffiger als der normale Valpolicella, war fast ein Jahr im Holzfass und verströmt ein reichhaltiges Aroma von Kirschen, Gewürzen, getrocknete Früchte, ganz mildes Tannin, saftig-süffig.