



**2020 ACINATICO Recioto
della Valpolicella classico D.O.C.G.**

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 Aromausbeute 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!

Tipp

Zusammen mit dem französischen Sauternes und deutschen Trockenbeerenauslesen gehört der Recioto zu den größten Süßweinen der Welt. Seine fast schon cremige Fruchtfülle ist einzigartig und unbeschreiblich, rosinierte Früchte in der Nase, Rosen, Orangen, tiefe Süße am Gaumen, endloser Abgang.

Expertise

Jahrgang:	2020
gesetzl. Herkunft:	Recioto della Valpolicella DOCG
Alkoholgehalt:	13.50 % Vol.
Restzucker:	118.00 g/l
Säure:	4.90 g/l
Geschmack:	süß
Anbaugebiet:	Venetien
Rebsorten:	Corvina Veronese, Rondinella, Molinara
Ausbau:	Barrique

Vinifizierung

Die selektive Handlese findet Ende September statt. Danach werden die Trauben auf dem Dachboden für ca. 120 Tage getrocknet. Traubenpressung Ende Januar. Die Maischegärung bei 12 - 23°C dauert etwa 20 Tage. Ende Mai erfolgt der biologische Säureabbau und die Umfüllung in franz. Barriques (Allier und Never) für 4 Monate. Danach weitere 3 Monate in der Flasche.

Sensorik

üppigste Fruchtsüße, Mandelaroma, Orangen, rosinierte Früchte, großer Süßwein

Passt gut zu

Dessert, Soufflé

Lagerfähig

20 Jahre