



Staria Accordini

WINERY

VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE DOC



ZONA DI PRODUZIONE	Valpolicella Classica
UVA	70% corvina - corvinone, 30% rondinella
ETTARI DI VIGNETO	5 ha
RESA PER ETTARO	50 hl
TERROIR	Terreni rossi e bruni con una certa concentrazione calcareo-siliceo. Tipica della Valpolicella la presenza di sassi nel terreno. Il clima è favorito dai Colli Lessini che proteggono dalle correnti fredde provenienti da nord e dal Lago di Garda a ovest, ottimo per mitigare la temperatura specialmente nei mesi invernali.
PRODUZIONE IN VIGNA	120 q.li/ha
VINIFICAZIONE	Rosso
MATURAZIONE E AFFINAMENTO	12 mesi in botti di rovere francese (225 lt) e 6 mesi in tini di acciaio inox.
TIPOLOGIA DI BICCHIERE	Bicchieri per vini rossi evoluti ed eleganti.
TIPOLOGIA DI BOTTIGLIA	Bordolese
TAPPO	Sughero qualità Extra 26x44.
RESIDUO ZUCCHERRINO	8 gr/lt
ESTRATTO SECCO	27 gr/lt
ALCOHOL	14%
ACIDITA' TOTALE	5,20 gr/lt
ESPOSIZIONE VIGNETO	Sud-ovest
ANALISI VISIVA E SENSORIALE	Colore rosso rubino intenso, bouquet fruttato con particolari sentori di ciliegia.
ABBINAMENTO	Ottimo con salumi, formaggi freschi e stagionati.
CIBO-VINO	Perfetto con carne rossa e selvaggina.
DECANTER	Aprire minimo 1 ora prima del servizio.
LONGEVITA'	15 anni
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16-18 gradi
PACKAGING	Scatola per 12 bottiglie.