



Accordinis historia började 1821 i Valpolicella då man ärvde en 3 hektar stor vingård. Till en början tillverkade man bara viner för familjen. Allt som åren har gått har man utökat kvantiteten och höjt kvaliteten. Först på 60-talet började man på riktigt göra bra kvalitetsviner tack vare Guido och hans fru Liliana. Idag äger man 25 hektar och man producerar viner av utmärkt kvalitet.



Valpolicella Classico Superiore

Land: Italien
Region: Verona, Colline di Moron
Druvor: Corvina and Corvinoni 70%, Rondinella 20%, Rossignola 10%
Druvorna torkas i 3-4 veckor innan pressning och vinifiering.
Lagring: Ståltank
Färg: Intensivt rubinröd
Doft: Inslag av röda bär med toner från mandel och läder.
Smak: Mjuk, rund och balanserad med fina tanniner, inslag av röda bär.



Ripasso Valpolicella Classico Superiore

Land: Italien
Region: Verona, Colline di Moron
Druvor: Corvina and Corvinoni 70%, Rondinella 20%, Rossignola 10%.
Lagring: 12 månader franska fat. Vinet spenderar 25 dagar på jästfällningen från Amarone produktionen.
Färg: Intensiv purpurröd färg.
Doft: Inslag av röd bär med toner från mandel, läder och tobak.
Smak: Rund och elegant med balanserade tanniner och inslag av röda bär.



Amarone Della Valpolicella 2008

Land: Italien
Region: Verona, Colline di Moron
Druvor: Corvina and Corvinoni 70%, Rondinella 20%, Rossignola 10%.
Lagring: 18 månader franska fat. Druvorna torkas i fyra månader innan pressning.
Färg: Intensivt purpurröd
Doft: Inslag av mörka bär med toner från choklad och tobak.
Smak: Elegant och strukturerad med mjuka tanniner och inslag av mörka bär.

Till producentens hemsida – klicka [här](#).



www.skrubbes.se – order@skrubbes.se – 0708-48 34 90