

VALPOLICELLA, CANTINA ACCORDINI IGINO, UN SECOLO DI PRODUZIONE VINICOLA DI QUALITÀ



Categories: [Enogastronomia News](#), [News](#)

La **Cantina Accordini Iginò** iniziò l'attività nel 1821 nella sede di **S. Pietro in Cariano** (Vr) nel cuore della **Valpolicella**, area dalla forte e radicata tradizione vitivinicola.

Una passione di famiglia nata da un'eredità ricevuta, con inizio dai primi vigneti nel Cru denominato "**Le Bessole**", le cui uve venivano vinificate solo per consumo familiare. Nel tempo, dalla produzione



familiare, l'espansione continua della produzione vinicola ha consentito l'avvio di un florida attività commerciale sia a livello nazionale che internazionale, a seguito del lavoro instancabile ed attento di **Guido Accordini**, figlio del fondatore e di sua moglie **Liliana**, in grado di guidare l'azienda nell'innovazione in ambito enologico, ma nella continuità della tradizione.

Dagli originari tre ettari di terreno, la

Cantina Accordini Iginò attualmente coltiva 35 ettari nel vocato territorio della **Valpolicella**.

Nelle successive fasi di sviluppo aziendale, la cantina originaria è stata rinnovata nelle linee e nello stile per adattarsi alle più attente esigenze commerciali e di immagine di un' Azienda in costante proiezione verso business e mercati sempre più estesi.





Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella e Rossignola vengono seguite nelle fasi di crescita e maturazione, per assicurare una vendemmia di pregio.

Anche con soluzioni tecniche che consentono di limitare al massimo i trattamenti antiparassitari e di ottimizzare l'utilizzo delle risorse idriche nel pieno rispetto dell'ambiente.



dell'imbottigliamento;

Amarone della Valpolicella D.O.C.G. Corno Marani, Vinificazione con appassimento delle uve in fruttai per 5 mesi e fermentazione a temperatura controllata con affinamento in barrique di rovere francese per 12-14 mesi.;

Amarone della Valpolicella D.O.C.G. Riserva Gino Cordin, lento appassimento in fruttai per 5 mesi,



Così, barrique e legno si intrecciano con linee moderne, accogliendo gli ospiti in un ambiente confortevole ed informale in cui degustare i diversi **vini Accordini Igino**, abbinati ai prodotti gastronomici tipici della zona.

I vigneti, oggetto di una costante attenzione e cura da parte di **Guido Accordini** e dei suoi collaboratori, producono uve di alta qualità, da cui sono tratti i vini tipici della

Valpolicella.

Le varietà di



Ampia è la scelta tra le diverse etichette disponibili:

Lugana, vino bianco che raggiunge l'eccellenza per il suo unico vitigno, **Trebbiano di Lugana**, cresciuto e curato nella zona classica del **lago di Garda** a **Desenzano**;

Valpolicella Superiore "Le Bessole", affina per sei mesi in barrique di rovere francese di secondo passaggio prima



fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata con affinamento in barrique di rovere francese per 24 mesi, quindi in acciaio fino all'imbottigliamento;

Valpolicella Ripasso, il Metodo Ripasso prevede il ripasso del vino **Valpolicella** sulle vinacce dell'**Amarone**

ancora calde e ricche di zuccheri. Dopo l'appassimento in fruttaio per circa tre mesi, segue la vinificazione del **Valpolicella** base messo a contatto per alcuni giorni del Valpolicella con le vinacce dell'**Amarone**. Con successivo affinamento in barrique di rovere francese per 12 mesi.

Brut Rosè, la vinificazione avviene con l'utilizzo della pigiatura soffice e della fermentazione a temperature controllate, che assicurano il conferimento al mosto di



tutte le
migliori

qualità aromatiche presenti nell'uva, nonché del tipico colore rosè.

Grappa di Amarone, ottenuta dalla distillazione di vinacce di uve appassite, atte a diventare **Amarone Classico**.

La Cantina è aperta tutto l'anno anche per le degustazioni guidate dei vini aziendali con prenotazione obbligatoria della visita. Orari: dal lunedì al sabato, 9.30 -



17.30. (info@accordini.it)

Inoltre, è possibile acquistare le diverse etichette della **Cantina Accordini Igino**, oltre che direttamente in cantina, anche da casa tutto l'anno. (www.accordiniguido.com/wineshopaccordiniguido)

www.accordini.it

(Piergiorgio Felletti)