

# Igino Accordini, i grandi vini della Valpolicella

scritto da Redazione | 22/10/2020



**È un'importantissima realtà del settore vinicolo italiano con i suoi 35 ettari di terreno destinati ai vitigni ed una proposta di vini di elevatissima qualità, tutti inscindibilmente legati al territorio della Valpolicella**

L'[Accordini Igino winery](#) è una cantina rinomata per la propria produzione vinicola che, da tantissimo tempo, propone una vasta gamma di vini di elevatissima qualità. L'azienda è nata nel 1821 nella cittadina di San Pietro in Cairano, a pochi minuti da Verona, **nel cuore della Valpolicella**, con una piccola produzione su un appezzamento di terra di soli tre ettari, destinata esclusivamente alla famiglia; nel tempo è cresciuta, soprattutto con l'ingresso in azienda di **Guido Accordini**, il figlio di Igino, e oggi rappresenta un'**importantissima realtà del settore vinicolo italiano** con i suoi 35 ettari di terreno destinati ai vitigni ed una proposta di vini di elevatissima qualità, tutti inscindibilmente legati al territorio della Valpolicella.

## I vini di Iginio Accordini: l'Amarone

Iniziamo, come d'obbligo, dal vino sicuramente più noto al grande pubblico di tutta la produzione dell'area della Valpolicella: stiamo ovviamente parlando dell'**Amarone**, un vino caratterizzato dal **colore granato intenso e da profumi speziati**, con sentori di frutta sotto spirito e di liquirizia. Il processo produttivo di questo vino prevede che la vite venga allevata col sistema della pergola veronese (e quindi con appassimento lento per cinque mesi) per poi procedere alla vinificazione a caldo, per un periodo di tempo che può raggiungere i due mesi, e infine alla raffinazione.

Una variante di questo vino è rappresentata dall'**Amarone Riserva**, il quale viene prodotto solo in particolari annate: si tratta quindi di un vino **presente sul mercato con una tiratura limitata**. L'Amarone Riserva viene realizzato utilizzando solo il cuore delle vinacce senza pressarle per ottenere un risultato dal sapore pieno ed avvolgente, con i profumi di amarena, tabacco e liquirizia.

## Il Lugana

Il **Lugana** è un **vino bianco** prodotto nelle zone del **lago di Garda** - nello specifico nel suo vitigno di Trebbiano di Lugana - caratterizzato da un colore giallo paglierino e da un profumo di frutti esotici che a tratti sembra quasi diventare vaniglia. Dotato di una **struttura densa e avvolgente**, è al contempo delicato e gradevole all'olfatto grazie alle note di frutta esotica e ai sentori floreali - come ad esempio i fiori d'acacia - e tropicali, dall'ananas al frutto della passione, questo vino si sposa perfettamente con aperitivi e carni bianche, ma anche con prelibatezze quali il tartufo bianco e il caviale.

## Il Valpolicella Ripasso

Il **Valpolicella Ripasso** rientra nella categoria dei vini nobili ed è considerato, sulla base di fondati motivi, il fratello maggiore dell'Amarone. Il suo nome deriva dalla procedura di vinificazione che si realizza effettuando il ripasso del vino Valpolicella sulle vinacce dell'Amarone ancora calde e, quindi, ricche di zuccheri. Si tratta di un **vino dotato di ottima struttura**, con una colorazione intensa molto simile a quella dell'Amarone. Il Ripasso è caratterizzato da **note fruttate di ciliegia e profumi speziati di pepe nero** e confettura di mora, pungente e al contempo bevibile, ideale per accompagnare sia carni bianche che carni rosse, oltre che formaggi.

## Il Valpolicella Recioto

Il **Valpolicella Recioto** è un **vino di elevatissima qualità**: le sue uve vengono selezionate direttamente sulle piante per garantire che siano tutte di prima scelta. Dopo la raccolta manuale, i grappoli vengono messi ad appassire su graticci fino alla metà del mese di febbraio e, dopo la prima fermentazione, il vino viene posto in botti da sette ettolitri per affinarne i profumi e i sapori: qui, infatti, il Recioto acquisterà le sue classiche caratteristiche delicate, con sentori di fiori e violetta selvatica, oltre a quelli di mandorla e vaniglia. Le sue caratteristiche si abbinano perfettamente alle note amare del cioccolato fondente.

## Il Valpolicella Classico Superiore

Il **Valpolicella Classico Superiore** è un **vino elegante e vellutato**, decisamente ricco e al contempo morbido al palato. Anche questo vino ha la classica colorazione rosso rubino, tipica dei vini nati dalle uve della Valpolicella, con profumi di frutti rossi, ciliegie mature, uva passa ed erbe aromatiche. Per quanto riguarda gli abbinamenti, si sposa perfettamente con le carni rosse grigliate, gli arrostiti e con i formaggi di mezza stagionatura.

**Igino Accordini**

Via Campostrini, 51A - San Pietro in Cariano (Verona)

**[Sito web](#) - [Facebook](#) - [Instagram](#)**