

Stefano Accordini®

VALPOLICELLA WINES

L'azienda agricola Accordini Stefano è da sempre di origini contadine, prima come mezzadri, successivamente proprietari e quindi vinificatori in proprio. L'azienda è condotta dalla famiglia Accordini con la collaborazione delle mogli e figli, ognuno con specifiche mansioni. I vigneti storici di Negrar, tra i quali il vigneto "Fornetto" piantati da Stefano negli anni '70 sono stati integrati nel 2000 dall'acquisto nuovi terreni in alta Valpolicella Classica, dove si sono poste le basi per una viticoltura di montagna, costruendo poi a Cavalo di Fumane nel 2010 una nuova ed efficiente Cantina. I nuovi vigneti situati a Cavalo e Mazzurega ad una altitudine di 555 metri s.l.m., rappresentano oggi per la famiglia Accordini il recupero di una viticoltura perduta alla ricerca delle sensazioni estreme della Valpolicella Classica per produrre vini con sensazioni sempre più uniche, riconoscibili ed irripetibili. Le enormi potenzialità del vigneto unite alle nuove dotazioni tecnologiche della cantina in fase di appassimento, vinificazione, affinamento ed imbottigliamento, garantiscono all'azienda un futuro aderente alle aspettative di Tiziano e Daniele. Il magnifico contesto paesaggistico in cui è inserita l'azienda, vede da una parte la catena dei monti Lessini e dall'altra una terrazza su Verona ed assieme alla consueta cordialità della Famiglia ed alla gradevole sala degustazione, ne fanno un indissolubile connubio fra vino e territorio da visitare e scoprire.

The wine producer Stefano Accordini comes from a old farming background, first as a sharecropper, then as a land owner, and finally also as a wine producer. The company is run by the Accordini family with the involvement of his wife and sons, each carrying their specific responsibilities. The historic vineyards of Negrar, and the vineyard "il Fornetto" were planted by Stefano in the 70s, and were joined in the year 2000 by the acquisition of additional land in the high Valpolicella Classic area, where the basis for a mountain wine production was laid, resulting in the construction at Cavalo di Fumane a new and efficient vineyard and cantina in the year 2010.

The new vineyards situated at Cavalo and Mazzurega at a height of 555 metres above sea level, today represent for the Accordini family the recovery of a lost wine production with the historic tastes of Valpolicella Classico, creating wines with flavours of the past, clearly identifiable and unique. The huge potential of the vineyards, plus the latest technology in the cantina for the processes of withering, wine production, ageing and bottling, guarantee a future for the company in line with the aspirations of Tiziano and Daniele.

The magnificent landscape in which the company is located, looks out in one direction over the Lessini mountain chain and in the other a terrace that overlooks the city of Verona. The customary welcome of the Accordini family, together the very pleasant surroundings of the tasting room, creates a special union between the wines and the territory, which are to visit and discover.

VALPOLICELLA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
CLASSICO



Leggero, fresco, rosso e cordiale come la casa di un fratello con cui si va d'accordo. (Ernest Hemingway). È un vino ottenuto da uve Corvina, Rondinella e Molinara di medio corpo e dal moderato contenuto alcolico. Il colore è rosso rubino brillante, il profumo fresco e di ciliegia. Da gustare giovane per godere al meglio l'intensità aromatica.

"Light, dry, red and cordial like the house of a brother you get along with" (Ernest Hemingway). It is a wine obtained from Corvina, Rondinella and Molinara grapes, of medium body and moderate alcohol content. The colour is bright ruby red, the bouquet is fresh and of cherries. It should be drunk young in order to best enjoy its' intense aroma.



Situato nei due comuni storici della Valpolicella Classica in zona collinare nel comune di Negrar. Altimetria da 200 a 300 mt. s.l.m., esposizione sud - est, e nei nuovi vigneti a Cavalò di Fumane altimetria 500 mt. s.l.m. Tipologia del terreno molto vario su detriti alluvionali.

Situated in the two historic villages of the Valpolicella Classic area which fall under the hillside town of Negrar. Height of 200 to 300 meters above sea level, south west facing, and from the new vineyards of Cavalò di Fumane at a height of 500 meters above sea level. Soil type varied, alluvium.



Corvina Veronese 65%, Rondinella 30%, Molinara 5%



Affinamento in acciaio.
Aged in stainless steel tanks.



Affinamento in bottiglia per 2 mesi. Aged in the bottle for 2 months.



Rosso rubino con note violacee.
Ruby red with hints of violets.



Molto intenso di frutti di bosco, di ciliegia e lampone.
Very intense fruits of the forest, cherries and raspberries.



All'entrata si presenta con buon volume modulato da tannini morbidi ed eleganti. Note di speziato si intergrano con sentori di frutta matura ed una buona sapidità al retrogusto.
Begins with good volume modulated by soft and elegant tannins. Suggestions of spices integrated with inklings of mature fruit and good sapidity at the finish.



È un vino da tutto pasto e si accompagna agli antipasti alle minestre alle carni rosse e bianche e con piatti di pesce di acqua dolce.

It is a wine for all courses and it can be combined with starters, soups, light and dark meats, as well as fresh water fish dishes.



Servire alla temperatura di 16°-17°C avendo cura di stappare la bottiglia pochi minuti prima del consumo.

Serve at 16°-17°C, taking care to open the bottle some minutes prior to drinking.

Il Valpolicella Superiore Stefano nasce dall'idea di riportare in vita il vino preferito del nostro padre fondatore Stefano Accordini. Definito "il bacio dell'Angelo", esso era il più amato da Stefano ed è quindi dedicato a lui ed ai suoi 94 anni. La sua "Superiorità" è dovuta alla selezione delle migliori uve che lo compongono ed al fatto che viene affinato 6 mesi in legno di Rovere, dove completa la fermentazione malolattica, riducendo così l'acidità ed aumentando la morbidezza al palato.

Valpolicella Superiore Stefano was born from the idea of bringing back to life the favorite wine of our founding father Stefano Accordini. Defined as "the kiss of the Angel", it was the most loved wine by Stefano and it is therefore dedicated to him and his 94 years old. Its "Superiority" is due to the selection of the best grapes that compose it and to the fact that it is aged 6 months in oak wood, where it completes the malolactic fermentation, thus reducing the acidity and increasing the softness on the palate.



Corvina Veronese 80%, Rondinella 15%, Molinara 5%



Affinamento in botte grande (30h) di Slavonia per 6 mesi.
Aged in big barrels (30h) of Slavonian oak for 6 months.



Affinamento in bottiglia per 6 mesi. *Aged in the bottle for 6 months.*



Rosso rubino brillante.
Bright ruby red.



Delicati sentori di frutti a bacca rossa.
Delicate hints of red berry fruits.



Asciutto e vellutato, con un finale eccezionalmente persistente.
Dry and velvety with an exceptionally persistence.



Perfetto con i piatti di carne arrosto, risotti e formaggi a media stagionatura.
Combines well with all roast meats, risottos and medium-aged cheese.



Servire alla temperatura di 17°-18 °C avendo cura di stappare la bottiglia pochi minuti prima del consumo.
Serve at a temperature of 17° -18 °C taking care to open the bottle a few minutes before consumption.

Stefano VALPOLICELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA SUPERIORE



ACINATICO®

VALPOLICELLA RIPASSO

denominazione di origine controllata

CLASSICO SUPERIORE



Il Ripasso Acinatico è ottenuto da un Valpolicella Classico Superiore dell'annata attraverso una rifermentazione ed una seconda macerazione sulle vinacce ancora leggermente dolci dell'Amarone e del Recioto arricchendosi così di corpo, colore estratto, aromi e grado alcolico. Dopo un affinamento in botti di Rovere di Slavonia e tonneau di 12 mesi si ottiene un vino dal colore rosso rubino carico dal profumo intenso che ricorda la frutta matura, spezie e sentori di tabacco. In bocca risulta corposo, generoso e persistente, è ampio, lasciando la bocca piacevolmente asciutta e sapida.

The Ripasso Acinatico is obtained from Valpolicella Classico Superiore of the same vintage via a re-fermentation and a second maceration over the grape skins which are still mildly sweet of Amarone and of Recioto, thereby enriching the body of the wine together with the colour, the bouquet and the alcohol content. After ageing in Slovenian Oak barrels and tonneau for a total of 12 months, a wine is obtained with a charged ruby red colour with an intense bouquet which hints of mature fruit, spices and tobacco.

On the palate it is full bodied, generous and persistent, leaving a taste pleasantly dry and sapid.



Situato nei due comuni storici della Valpolicella Classica in zona collinare nel comune di Negrar. Altitudine da 200 a 300 mt. s.l.m., esposizione sud - est, e nei nuovi vigneti a Cavalò di Fumane altimetria 500 mt. s.l.m. Tipologia del terreno molto vario su detriti alluvionali.

Situated in the two historic villages of the Valpolicella Classic area which fall under the hillside town of Negrar. Height of 200 to 300 meters above sea level, south west facing, and from the new vineyards of Cavalò di Fumane at a height of 500 meters above sea level. Soil type varied, alluvium.



Corvina Veronese 60%, Corvinone 15%, Rondinella 20%, Molinara 5%

Ripasso sulle vinacce dell'Amarone con contatto delle bucce per 10 giorni alla temperatura di 18° gradi con rimontaggi giornalieri.

Passed over the dregs of the Amarone and in contact with the grape skins for 10 days at a temperature of 18°C with daily mixing.



Affinamento in tonneau di rovere Francese e botte grande di rovere di Slavonia per 12 mesi. Aged in tonneau of French oak and large barrel from Slavonian oak for 12 months.



Affinamento in bottiglia per 6 mesi.

Aged in the bottle for 6 months.



Rosso rubino intenso.

Intense ruby red.



Intenso fine ed etereo con note di spezie e vaniglia.

Intense yet subtle with hints of spices and vanilla.



Caldo, corposo con sentori di frutta secca che ricordano l'Amarone.

Warm, full bodied with traces of dried fruit that bring to mind Amarone.



Si abbina molto bene a tutti i tipi di carne, anche bianche che di pelo, arrostiti, brasati e formaggi stagionati.

Combines well with all meats, also white, roasts, stews and mature cheeses.



Servire alla temperatura di 17°-18°C avendo cura di stappare la bottiglia pochi minuti prima del consumo.

Serve at 17°-18°C taking care to open the bottle at least 1 hour prior to drinking.

L'Amarone Acinatico è la migliore selezione delle uve di Negrar e Cavalo dopo un lungo appassimento di 120 giorni ed un prolungato affinamento in barrique e botte grande. È un vino di grande struttura, complesso, elegante e vellutato. Di colore rosso rubino intenso, ha un bouquet caldo, speziato ed aromi di frutta appassita. È un vino da lungo invecchiamento.

The Amarone Acinatico is produced from the best selection of grapes from the Negrar and Cavalo vineyards after a withering process of 120 days and long ageing in oak "barriques" and large barrel. It is a wine of great structure, complex, elegant and velvet like. The colour is deep garnet red with a bouquet which is warm, spicy and has the aroma of dried fruit. It is wine that can withstand long aging.



Situato nei due comuni storici della Valpolicella Classica in zona collinare nel comune di Negrar. Altimetria da 200 a 300 mt. s.l.m., esposizione sud – est, e nei nuovi vigneti a Cavalo di Fumane altimetria 500 mt. s.l.m. Tipologia del terreno molto vario su detriti alluvionali.

Situated in the two historic villages of the Valpolicella Classic area which fall under the hillside town of Negrar. Height of 200 to 300 meters above sea level, south west facing, and from the new vineyards of Cavalo di Fumane at a height of 500 meters above sea level. Soil type varied, alluvium.



Corvina Veronese 75%, Rondinella 20%, Molinara 5%



Epoca di raccolta dell'uva ultima settimana di settembre, selezione esclusivamente manuale. Appassimento in fruttajo per 120 giorni.
Hand selected Grapes harvested during the last week of September. Withering in lofts for 120 days.



Affinamento in Barrique nuove di rovere Francese e in botte da 30hl di rovere di Slavonia per 24 mesi.
Aged in new barriques of French oak and in large barrel of 30hl from Slavonian for 24 months.



Affinamento in bottiglia per 8 mesi. *Aged in the bottle for 8 months.*



Rosso granato profondo.
Deep garnet red.



Etereo, evoluto, con sentori di vaniglia che a tratti ricordano il frutto passito.
Airy, complex, with hints of vanilla which suggest dried fruits.



Persistente, morbido, cremoso, pieno con aromi di frutta secca.
Lasting, soft, creamy, full of the scent of dried fruits.



Si abbina tradizionalmente alla selvaggina, carne alla brace, brasati e formaggi stagionati; viene servito anche fuori pasto nei momenti in cui la conversazione diventa più gradevole.
Traditionally combines well with game, grilled meat, roasts and mature cheeses. Can also be drunk on occasions when the conversation is at its most pleasant.



18°-19°C in bicchieri molto grandi "ballon" avendo cura di stappare la bottiglia almeno 2 ore prima.
18°-19°C in large "ballon" glass, taking care to open the bottle at least 2 hours prior to drinking.



375 750 1500 3000

ACINATICO®
RECIOTO
della VALPOLICELLA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
CLASSICO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



Situato nei due comuni storici della Valpolicella Classica in zona collinare nel comune di Negrar. Altimetria da 200 a 300 mt. s.l.m., esposizione sud – est, e nei nuovi vigneti a Cavalo di Fumane altimetria 500 mt. s.l.m. Tipologia del terreno molto vario su detriti alluvionali.

Situated in the two historic villages of the Valpolicella Classic area which fall under the hillside town of Negrar. Height of 200 to 300 meters above sea level, south west facing, and from the new vineyards of Cavalo di Fumane at a height of 500 meters above sea level. Soil type varied, alluvium.



Corvina Veronese 75%, Rondinella 20%, Molinara 5%

Epoca di raccolta dell'uva ultima settimana di settembre, selezione esclusivamente manuale. Appassimento in fruttalo per 120 giorni.
Hand selected Grapes harvested during the last week of September. Withering in lofts for 120 days.



Affinamento in barrique per 4 mesi.
Aged in barriques for 4 months.



Affinamento in bottiglia per 3 mesi. *Aged in the bottle for 3 months.*



Rosso rubino molto intenso.
Deep ruby red.



Caratteristica di frutta secca con sentori di viola.
Characteristic of dried fruit with hint of violets.



Delicato, con tannini morbidi, zuccheri e acidità mettono in risalto la frutta appassita.
Delicate, with soft tannins, sugars and acidity which highlight the withered grapes.



La sua naturale dolcezza e la presenza di tannini morbidi lo classificano fra i vini da dessert. Si abbina felicemente con dolci secchi, pasta frolla e sbrisolona, i cantucci, il cioccolato fondente e a Verona è tradizione servirlo con il Pandoro.

Its natural sweetness and the presence of soft tannins classifies it as a desert wine. It combines very well with shortbread, pastries, cantucci, and dark chocolate. In Verona it is traditionally drunk with Pandoro.



Servire alla temperatura di 14°-16°C avendo cura di stappare la bottiglia almeno 1 ora prima.
Serve at 14°-16°C taking care to open the bottle at least 1 hour prior to drinking.

Un spumante dal bouquet unico, con spiccati sentori di mela verde e raffinate note floreali. La doppia fermentazione permette di ottenere un perlage estremamente delicato e sincero, che aiuta lo spumante ad avvolgere il palato, rendendo la struttura morbida ed elegante.

An Italian sparkling wine with a unique bouquet, marked hints of green apple and refined floral notes. The double fermentation allows to obtain an extremely delicate and sincere perlage, which helps the sparkling wine to seduce the palate, making the structure soft and elegant.



100% Corvina



Fermentazione in autoclave.

The fermentation process takes place in autoclaves.



Affinamento in bottiglia per 2 mesi.

Aged in the bottle for 2 months.



Giallo paglierino perlato.

Pearly straw yellow.



Bouquet unico nel suo genere, spiccano i sentori floreali e di mela verde.

Green apple and floral scents emerge.



Avvolge delicatamente il palato grazie alla straordinaria morbidezza e alle finissime bollicine.

It caresses the palate with its softness and fine fizz.



Accompagna egregiamente qualsiasi tipo di aperitivo e piatto a base di pesce.

Remarkable pairing with every kind of aperitif and fish dishes.



Servire alla temperatura di 6°-8°C.

Serve at a temperature of 6°-8°C.



555

VINO SPUMANTE BIANCO
EXTRA DRY

555

VINO SPUMANTE ROSATO
EXTRA DRY



Frutto di un terroir vocato alla produzione vinicola, il nostro 555 Sparkling Wine Rosato si presenta con una struttura piacevolmente morbida e delicatamente profumata. I sentori sono infatti quelli di frutta rossa matura, ribes e pesca. Alla vista si presenta con un raffinato color rosa, tendente al perla, presentandosi elegante e pieno al palato.

The pink wine has a pleasantly soft and delicate scented structure. The scents of 555 Sparkling Rosé Wine are in fact those of ripe red fruit, currant, and peach. It has a refined pink pearl color, that contributes to its elegance and fullness to the palate.



Corvina 100%



Fermentazione in autoclave. La formazione del perlage avviene secondo l'innovativo metodo del Charmat lungo in autoclave che prevede l'affinamento di 6 mesi sui lieviti donando morbidezza e profumo allo spumante.

The fermentation process takes place in autoclaves. The perlage is formed using the innovative long Charmat method, which is autoclaved and when finished, the wine matures for 6 months on the yeasts that give softness and aroma to the sparkling wine.



Affinamento in bottiglia per 2 mesi.

Aged in the bottle for 2 months.



Colore rosa tendente al perla.
Pink color tending to the pearl.



Al naso si presenta delicato con sentori di frutta rossa matura che ricordano il ribes e la pesca.
The nose is delicate with hints of ripe red fruit reminiscent of currant and peach.



Gusto elegante e pieno.
Elegant and full taste.



Accompagna egregiamente qualsiasi tipo di aperitivo e piatto a base di pesce.
Remarkable pairing with every kind of aperitif and fish dishes.



Servire alla temperatura di 6°-8°C.
Serve at a temperature of 6°-8°C.



750

Questo vino prende il nome dal monte "Pastello" (1121 m. slm), ai piedi del quale nasce la nostra cantina, orgogliosa di difendere e riproporre dopo anni di abbandono, una viticoltura di montagna, fatta di enormi sacrifici produttivi ma ricompensata a piene mani da soddisfazioni enologiche uniche ed irripetibili.

This wine takes its' name from "Mount Pastello" (1121 meters a.s.l.), at the foot of which our winery was born. We are proud to defend and offer again after years of being ignored a mountain wine made under difficult production conditions, but rewarded with the great enological satisfaction given its' uniqueness.



Corvina e Molinara
Corvina and Molinara



Il mosto rimane brevemente a contatto con le vinacce in modo che avvenga una leggera estrazione di colore, segue la fermentazione in acciaio.

The must macerates briefly on the skins to extract colour, then ferments in steel.



Affinamento in bottiglia per 2 mesi.

Aged in the bottle for 2 months.



Rosa salmone
Salmon pink



Grande freschezza olfattiva che rimanda al melograno, al lampone e al ribes.
An appealingly crisp bouquet of pomegranate, raspberry, and redcurrant.



Il palato si presenta agile e fresco con una buona sapidità e fragranza.
Supple lively, and crisp, with tangy, fragrant fruit.



Aperitivo, antipasti di salumi, primi piatti leggeri, perfetto con zuppa di pesce, crostacei e frittiture, carni bianche e formaggi non stagionati.

Aperitif and salami starters, with delicates pasta dishes, perfect with fish soup, crustaceans and fried, white meat and soft cheese.



Servire alla temperatura di 8°-10°C

Serve at 8°-10°C



TEMPUS

WHITE



Un vino bianco ottenuto dalla vendemmia di uva Sauvignon e Garganega, lasciate poi macerare per arricchire il mosto di importanti aromi e note profumate. Si presenta con un delicato color giallo paglierino, e sprigiona piacevoli note tropicali e floreali. Al palato un sapore fresco e minerale bilanciato da un'eccezionale morbidezza e sapidità.

A white wine produced with Garganega and Sauvignon grapes, with rich aromas and scented notes of flowers. It has a delicate straw yellow color, with an intense and pleasant structure. On the palate a fresh and mineral flavor balanced by an exceptional softness and flavor



Sauvignon 70% – Garganega 30%



Affinamento in acciaio.

Aged in stainless steel tanks.



Affinamento in bottiglia per 2 mesi.

Aged in the bottle for 2 months.



Giallo paglierino con riflessi dorati.

Pale yellow with a golden sheen .



Aroma molto intenso con piacevoli note tropicali e floreali.

Very intense aroma with pleasant tropical and floral scent.



Al palato un sapore fresco e minerale bilanciato da un'eccezionale morbidezza e sapidità.

On the palate a fresh and mineral flavor balanced by an exceptional softness and flavor.



Perfetto con aperitivi a base di pesce, sia crudo che cotto, e con primi piatti e risotti delicati.

Perfect with cooked or raw fish appetisers, main courses and delicate risotto dishes.



Servire alla temperatura di 6°-8°C

Serve at a temperature of 6°-8°C



750

Tempus: il vitigno principale è la Corvina in aggiunta a una piccola percentuale di Merlot dei nostri vigneti. Dal colore rosso rubino e dal gusto elegante esprime note di ciliegia, cui si associano particolari sentori di pepe e spezie tipici aromi legati al nostro territorio caratterizzato da un terreno calcareo. Vendemmiato a fine di settembre, da giovane se ne apprezza la freschezza immediata e coinvolgente dopo qualche anno la sua delicatezza e bevibilità, peculiarità dei nostri terreni di alta collina.

Tempus: the main grape variety consists of Corvina to which is added a small percentage of Merlot from our vineyards. The ruby red colour and the elegant taste express notes of cherries to which are added hints of pepper and spices, typical aromas associated with our territory so characterised by the calcareous soil. Harvested at the end of September, drunk whilst still young one appreciates the immediate freshness of this wine whilst after some years, the drinkability and delicacy, which are characteristics of our territory in the high hills.



Corvina Veronese 90%, Merlot 10%



Affinamento 4 mesi in botte di Rovere.
Aged 4 months in oak barrels.



Affinamento in bottiglia per 3 mesi.

Aged in the bottle for 3 months.



Rosso rubino con note violacee.
Ruby red with hints of violets.



Vinoso, intenso, caratteristico.
Vinous, intense and typical.



Asciutto, morbido e armonico.
Dry, mellow and well-balanced.



Antipasti all'Italiana, carni bianche o bollite, a tutto pasto; con la pizza.
Italian-style hors d'oeuvres, white or boiled meats; ideal throughout the meal; worth trying with pizza.



Servire alla temperatura di 16°-17°C avendo cura di stappare la bottiglia pochi minuti prima del consumo.

Serve at 16°-17°C, taking care to open the bottle some minutes prior to drinking.



PAXXO

*Rosso del Veneto
indicazione geografica tipica*

APPASSIMENTO



Paxxo è frutto di un attento progetto sia viticolo che enologico, che vuole sfruttare appieno tutte le esperienze dell'azienda nell'appassimento e nella produzione di Amarone. Le uve infatti vengono raccolte in piccole casse da 6 kg e lasciate appassire in locali asciutti e ventilati fino a Novembre inoltrato dove avvengono, anche se in misura più ridotta, le stesse evoluzioni e gli stessi processi biochimici e di disidratazione dell'Amarone. Paxxo è ottenuto da un assemblaggio di più uve ognuna in sinergia con le altre, infatti l'impiego della Corvina Veronese e Rondinella garantisce potenza ed austerità, una piccola percentuale di Cabernet Sauvignon per conferire persistenza e lunghezza e infine il Merlot per completarne la morbidezza ed eleganza.

Paxxo is the result of a careful project both viticultural and oenological, which intends to fully exploit the experience of the company in the withering of grapes and the production of Amarone. The grapes are harvested in small cases of 6 kg and left to wither in dry and ventilated lofts until late November, when the same biochemical and dehydration processes which take in the production of Amarone also take place here, albeit in lesser measure. Paxxo is obtained via a careful choice of grape varieties, each one in synergy with the others, in fact the use of Corvina Veronese and Rondinella guarantees strength and austerity, a small amount of Cabernet Sauvignon adds persistence and length, and finally, Merlot adds softness and elegance.



Situato nei due comuni storici della Valpolicella Classica in zona collinare nel comune di Negrar. Altitudine da 200 a 300 mt. s.l.m., esposizione sud - est, e nei nuovi vigneti a Cavalò di Fumane altitudine 500 mt. s.l.m. Tipologia del terreno molto vario su detriti alluvionali.

Situated in the two historic villages of the Valpolicella Classic area which fall under the hillside town of Negrar. Height of 200 to 300 meters above sea level, south west facing, and from the new vineyards of Cavalò di Fumane at a height of 500 meters above sea level. Soil type varied, alluvium.



Corvina Veronese 60%, Rondinella 10%, Cabernet Sauvignon 20%, Merlot 10%



Appassimento in fruttajo per 35 giorni.
Withering in lofts for 35 days.



Affinamento in barrique di rovere francese per 12 mesi.
Aged in barriques of French oak for 12 months.



Affinamento in bottiglia per 6 mesi. *Aged in the bottle for 6 months.*



Rosso rubino con note violacee, la grande densità nel bicchiere esprime grande struttura.
Ruby red with touch of violet, great density in the glass expresses good structure.



Gradevolmente speziato con sentori di frutti rossi e frutta matura.
Pleasantly spicy with hints of red currants and mature fruit.



Caldo, morbido persistente con sentori di frutto passito che ricordano l'Amarone.
Warm, soft, persistent with hints of dried fruit which is reminiscent of Amarone.



È un vino molto versatile. Si sposa molto bene a tutte le carni rosse, alla griglia, alla cacciagione ai brasati agli arrostiti ed ai formaggi stagionati.
It is a very versatile wine. It combines well with all grilled meats, game, roasts, and mature cheeses.



Servire alla temperatura di 17°-18°C avendo cura di stappare la bottiglia almeno 1 ora prima.
Serve at 17°-18°C taking care to open the bottle at least 1 hour prior to drinking.



750 1500

Bricco della Terrazza: tradizionalmente Stefano Accordini, non tutti gli anni, metteva in appassimento per oltre 120 giorni una piccola quantità di uva Garganega per ricavarne un vino dolce e dal colore dorato. Veniva offerto agli amici nei giorni di festa, infatti la produzione limitata e le basse rese rendevano questo passito per molti ma non per tutti. Incoraggiati e orgogliosi di continuare la nostra storia, anche noi dopo alcuni anni nella nuova cantina abbiamo deciso di produrre ancora questo passito della nostra tradizione.

Bricco della Terrazza: according to tradition some, but not all years, Stefano Accordini withered a small quantity of Garganega grapes for more than 120 days in order to produce a sweet wine which is golden in colour. This wine was offered to friends on special days and as such the limited amount produced made it by definition a wine for many, but not for everyone. Encouraged and proud to continue this tradition we also, after some years in our new cantina, have decided to still produce this special wine.



100% Garganega



Epoca di raccolta dell'uva ultima settimana di settembre, selezione esclusivamente manuale.
Appassimento in fruttaio per 120 giorni.
Hand selected Grapes harvested during the last week of September. Withering in lofts for 120 days.



50% Affinamento in barrique per 20 mesi.
50% Aged in barriques for 20 months.



50% Affinamento in acciaio.
50% Aged in stainless steel tanks.



Affinamento in bottiglia per 10 mesi. *Aged in the bottle for 10 months.*



Giallo dorato.
Rich, gold-yellow.



Sensazioni intense di frutta matura, con inconfondibili note di banana, albicocca, frutta esotica e miele.
Rich impressions of well-ripened fruit with unmistakable notes of banana, apricot, tropical fruit, and honey.



Pieno, caldo, dolce e persistente, con un lungo, piacevole finale che ricorda la mandorla.
Full-bodied, warm, smooth, and long-lasting, with an almond-scented finish that is lengthy and pleasant.



Pandoro e panettone, dolci cremosi e pasticceria secca. Formaggi erborinati, piccanti con miele, marmellata o mostarda. Fegato d'oca.
Pandoro and panettone, creamy desserts and dry confectionery. Blue and other sharp cheeses, served with honey, jam or "mostarda". Goose liver.



Servire alla temperatura di 9°-13°C
Serve at 9°-13°C

Bricco
della
Terrazza

PASSITO







Valpolicella Ripasso "il Forno"

Denominazione di Origine Controllata

Classico Superiore

COLLEZIONE



Ripasso Il Forno "Collezione" è un vino che nasce per stupire, sin dal momento della vendemmia abbiamo intuito l'enorme potenzialità delle uve; durante l'affinamento in botte di Rovere questo vino ha subito un'evoluzione stravolgente, gli assaggi periodici da botte stupirono la famiglia Accordini stessa, perché il RIPASSO dimostrava sempre grande longevità e potenzialità di invecchiamento

Ripasso Il Forno "Collection" is a wine that was created to amaze, since the moment of the harvest we have sensed the enormous potential of the grapes; during the aging in oak barrels this wine underwent an overwhelming evolution, the periodic barrel tastings surprised the Accordini family itself, because the RIPASSO always showed great longevity and aging potential.



Denominato il Forno e situato nel cuore della Valpolicella Classica in zona collinare nel comune di Negrar. Altimetria da 200 a 230 mt. s.l.m. Esposizione sud - est. Tipologia del terreno: molto vario su detriti alluvionali. Terrazzamenti a secco.

Called "Il Forno" the vineyard is situated at the heart of Valpolicella Classica in the hillside area that falls under the town of Negrar. Height of 200 to 230 meters above sea level. South East facing. Soil type: very varied, alluvium. Dry terraced.



Corvina Veronese 60% , Corvinone 15%, Rondinella 20% Molinara 5%



Affinamento in botte da 30hl di Rovere di Slavonia per 36 mesi.
Aged in large barrels of 30hl from Slavonia for 36 months.



Affinamento in bottiglia per 12 mesi. Aged in the bottle for 12 months.



Rosso rubino intenso.
Intense ruby red in color.



Al naso stupisce con note evolute che ricordano la frutta sottospirito ed il pepe nero.
It is able to surprise with its fully-developed smell, high sensation of fruits under spirits and black pepper.



Il palato percepisce subito la dolcezza e la morbidezza dei tannini evoluti.
In the mouth is very power in the beginning, then the smoothness of mature tannins conveys cozy and velvety feelings.



Si abbina perfettamente alle carni bianche e rosse grigliate o bollite, arrosti e formaggi stagionati.
It matches well with white and red meat grilled or boiled and aged cheeses.



Servire alla temperatura di 18°-19°C in bicchieri molto grandi avendo cura di stappare la bottiglia almeno 2 ore.
Serve at a temperature of 18°-19°C taking care to open the bottle at least 2 hours prior to drinking and use large glasses.



750 1500 3000

Il Fometto Riserva rappresenta la nostra migliore espressione dell'Amarone ottenuto dallo storico vigneto "il Fometto" e prodotto solo nelle migliori annate dopo un appassimento di oltre 140 giorni ed affinato a lungo in barrique. Vino prodotto in quantità limitata è di straordinaria forza, complessità e grazie alla sua eccezionale longevità può invecchiare fino a 20 anni.

The Amarone Riserva "Il Fometto" represents our best example of Amarone, produced from the historical Vineyard "Il Fometto" and produced only in the best vintages after a withering of more than 140 days and long ageing in oak "barriques". This wine is produced in limited quantities and has extraordinary vigor, complexity and thanks to its' exceptional strength maybe kept for up to 20 years.



Denominato il Fometto e situato nel cuore della Valpolicella Classica in zona collinare nel comune di Negrar. Altimetria da 200 a 230 mt. s.l.m. Esposizione sud - est. Tipologia del terreno: molto vario su detriti alluvionali. Terrazzamenti a secco.

Called "Il Fometto" the vineyard is situated at the heart of Valpolicella Classica in the hillside area that falls under the town of Negrar. Height of 200 to 230meters above sea level. South East facing. Soil type: very varied, alluvium. Dry terraced.



Corvina Veronese 55%, Corvinone 35%, Rondinella 10%



Epoca di raccolta dell'uva ultima settimana di settembre, selezione esclusivamente manuale. Appassimento in fruttaiolo per oltre 140 giorni.

Hand selected Grapes harvested during the last week of September. Withering in lofts for 140 days.



Affinamento in barrique nuove di rovere francese Allier e Never per 48 mesi.

Aged in new barriques of French oak Allier and Never for 48 months.



Affinamento in bottiglia per 12 mesi.

Aged in the bottle for 12 months.



Rosso granato denso e profondo.

Deep dense garnet red.



Etereo, evoluto, ricco e concentrato con sentori di vaniglia che ricorda il frutto passito.

Airy, complex, with hints of vanilla which suggest dried fruits.



Potente ma elegante, sentori di uva passita vigoroso e morbido.

Powerful but elegant, hint of dried grapes, strong yet subtle.



Si abbina tradizionalmente alla selvaggina, carne alla brace, brasati e formaggi stagionati; viene servito anche fuori pasto nei momenti in cui la conversazione diventa più gradevole.

Traditionally combines well with game, grilled meat, roasts and mature cheeses. Can also be drunk on occasions when the conversation is at its most pleasant.



18°-19°C in bicchieri molto grandi "ballon" avendo cura di stappare la bottiglia almeno 2 ore prima.

18°-19°C in large "ballon" glass, taking care to open the bottle at least 2 hours prior to drinking.



750 1500 3000

Amandorlato
"il Fornetto"
Passito

EXCELLENCE



Denominato il Fornetto e situato nel cuore della Valpolicella Classica in zona collinare nel comune di Negrar. Altimetria da 200 a 230 mt. s.l.m. Esposizione sud - est. Tipologia del terreno: molto vario su detriti alluvionali. Terrazzamenti a secco.

Called "il Fornetto" the vineyard is situated at the heart of Valpolicella Classica in the hillside area that falls under the town of Negrar. Height of 200 to 230 meters above sea level. South East facing. Soil type: very varied, alluvium. Dry terraced.



Corvina Veronese 55% , Corvinone 35%, Rondinella 10%



Affinamento in barriques legno di ciliegio per 6 anni.
Aged in barriques made with cherry wood for 6 years.



Affinamento in bottiglia per 12 mesi. Aged in the bottle for 12 months.



Rosso granato profondo.

Deep garnet red color.



Il sentore di ciliegia sotto spirito e mandorla amara sono piacevolmente riconoscibili al naso.

The flavor of Cherry under spirit and bitter Almond are clearly perceived.



Dolce e amaro al tempo stesso, molto morbido e delicato.

Sweet and bitter at the same time, very soft and delicate.



Eccellente a fine pasto, si abbina finemente con dolci a base di cioccolato.
Excellent at the end of the meal, it matches very well with chocolate desserts.



Servire alla temperatura di 10°-12°C
Serve at a temperature of 10°-12°C



500

Le migliori vinacce dell'Amarone Riserva "Il Fornetto", al termine della fermentazione alcolica, vengono inviate nella distilleria di fiducia e distillate secondo il metodo tradizionale discontinuo. Il processo avviene mediante alambicco in rame, alimentato a vapore con ripasso della flemma, per consentire di ottenere un prodotto di eccezionale qualità a discapito della quantità.

The best grape marc, at the end of alcoholic fermentation, are sent to a reputable distillery and distilled by a traditional discontinuous process. The method is performed using a traditional discontinuous steam copper still. The phlegm is revised back into the process to obtain an exceptional quality product at the expense of quantity.



Vinacce di Amarone "Il Fornetto".



Affinamento in barriques di rovere per 6 anni.
Aged in oak barriques for 6 years.



Affinamento in bottiglia per 12 mesi. *Aged in the bottle for 12 months.*



Colore che assomiglia all'unione tra oro e bronzo sviluppato durante un lungo invecchiamento.
Color that resembles the union between gold and bronze developed during a long aging.



Profumo di tabacco e note speziate.
Hints of tobacco and spicy notes.



Al palato si presenta eccezionalmente aromatica, con sentori di tabacco con note vellutate.
On the palate it is exceptionally aromatic, with hints of tobacco with velvety notes.



Eccellente a fine pasto, coccola delicatamente i sensi.
Excellent at the end of a meal, it delicately pampers the senses.



Servire alla temperatura di 18°C
Serve at a temperature of 18°C



Olio
EXTRA VERGINE
DI OLIVA



L'Olio di Stefano Accordini prodotto da olivi situati sulle colline della Valpolicella dalle varietà Grignano, Favoral e Leccino raccolte a mano nel mese di Novembre e frante entro le 24 ore secondo la migliore tradizione.

Questo olio con il suo colore dorato e da un deciso profumo fruttato con note di oliva fresca si sposa perfettamente con vari tipi di insalate, a crudo su carne e pesce, per apprezzare al meglio le sue caratteristiche organolettiche con il pane tostato.

The olive oil of Stefano Accordini is produced from olive trees situated in the hills of Valpolicella which are of the varieties Grignano, Favoral and Leccino from which the olives are manually harvested during the month of November and pressed within 24 hours as required by the best of traditions.

The oil with its golden colour and decisive fruity bouquet with hints of fresh olives, combines perfectly with various salads, raw fish and meat, and can be best appreciated on toasted bread where its organoleptic characteristics come to the fore.



500