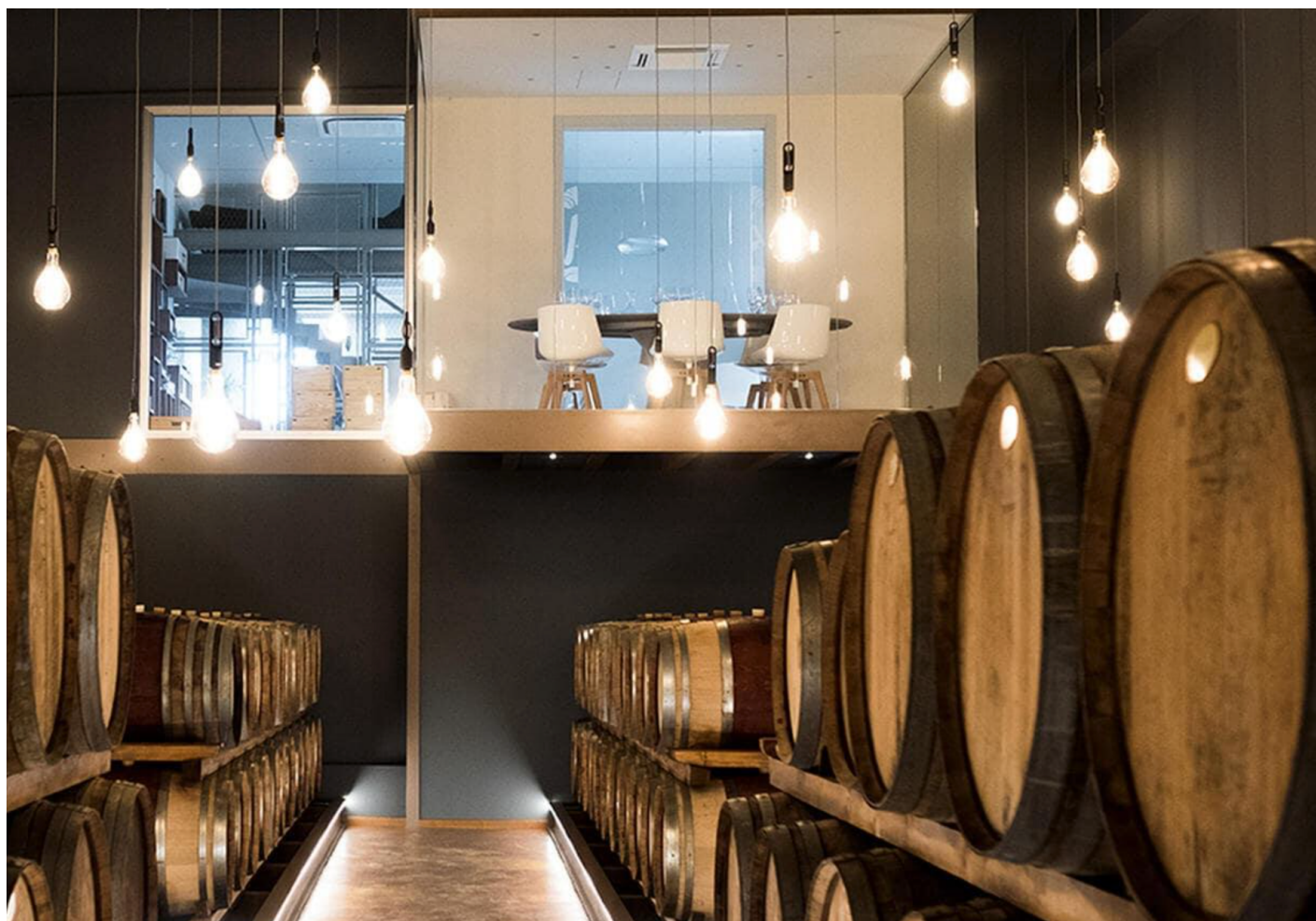


La cantina di Igino Accordini nel cuore della Valpolicella

Autore: BlogSicilia

Data: 26 Ottobre 2020



Il nostro Paese è noto in ogni parte del globo per una notevole serie di eccellenze in diversi campi della produzione commerciale: ad esempio la moda, settore nel quale storicamente il made in Italy è da sempre considerato sinonimo di grande eccellenza, di elevata qualità produttiva e di innovazione nello stile e nel design. Siamo estremamente all'avanguardia anche in diversi settori dell'alimentazione: quando nel mondo si pensa al cibo, il primo paese che viene in mente è senza dubbio l'Italia, il luogo dove è nata la pizza, la pasta e la mozzarella. Sono tantissimi i prodotti che non hanno pari in nessun altro luogo o nazione: fra questi, c'è sicuramente il vino, con un'ampia quantità di vitigni che ci permettono di presentare un'offerta molto estesa di vini di elevatissima qualità.

Il vino e la famiglia Accordini

La produzione vinicola italiana abbina una enorme varietà di tipologie di vitigni e, di conseguenza,

di uve, ad una sempre elevata qualità dei vini, grazie ad un know how nella coltivazione e nella produzione che si tramanda da generazioni. Come nel caso dell'Azienda di [Accordini Iginò](#), il fondatore dell'omonima cantina vinicola che, dal 1821, produce vini di elevatissima qualità e successo. Oggi la tradizione prosegue nel contesto di una famiglia che, grazie ad Iginò e all'ingresso in società del figlio Guido e di sua moglie Liliana, rinnova una tradizione di famiglia che ha portato, nel tempo, ad imporre la Accordini Iginò winery come una delle più importanti realtà del settore, sia a livello nazionale che a livello internazionale.

La cantina Accordini

La cantina della famiglia Accordini si trova a San Pietro in Cariano, a poca distanza dalla città Verona, e l'Azienda è passata da una superficie originaria di tre ettari agli attuali 35: una espansione dimensionale che rispecchia l'enorme crescita del brand, con un business che si è trasformato da locale – nella sua fase iniziale – prima in nazionale per poi varcare i nostri confini.

Il Veneto e la Valpolicella

Il Veneto è una regione molto ricca dal punto di vista della produzione vinicola e in particolare la Valpolicella, la zona collinare che precede l'inizio delle Prealpi Veronesi, è una terra estremamente nota per i suoi vitigni e per l'elevata qualità delle sue uve e dei vini che ne nascono.

I vigneti della Valpolicella sono a bacca rossa e i vini prodotti in quest'area hanno gradazioni superiori ai 10 gradi, con punte di 17. Tutti i vini hanno una caratteristica colorazione rosso rubino, un odore delicato e un sapore vellutato e al contempo corposo.

Le caratteristiche dei vini Accordini

La cantina di Iginò Accordini è estremamente rinomata con una produzione variegata di diverse tipologie di vini, tutti nati dalle uve tipiche della Valpolicella. Fra le caratteristiche principali che contraddistinguono i vini dell'azienda vinicola Accordini Iginò possiamo sicuramente ritrovare un gusto dal tenore sia zuccherino che alcolico e una buona acidità fissa: quest'ultima ha la funzione di esaltare i profumi dei vini e favorirne la prolungata conservazione nel tempo.

Accordini Iginò

I vini della Valpolicella di Iginò Accordini

Quando si parla di Valpolicella, il primo nome che viene in mente è sicuramente quello dell'Amarone. Quest'ultimo rappresenta indubbiamente il prodotto di punta sotto l'aspetto della notorietà e della diffusione, è infatti uno dei vini più apprezzati e venduti fra quelli prodotti in Valpolicella.

Oltre all'Amarone, il Valpolicella Ripasso rappresenta un vino molto stimato – rientra infatti nella categoria dei vini nobili – dotato di una asprezza morbida e di una persistente freschezza. Il Valpolicella Classico Superiore, anch'esso come i precedenti caratterizzato dal tipico colore rosso rubino, si distingue per un sorprendente odore di amarena e di uva appena passita.

Il Valpolicella Recioto costituisce una eccellenza della zona, al punto che le uve da cui nasce vengono scelte sin dalla vendemmia, con i grappoli selezionati che sono poi posti ad appassire fino alla metà del mese di febbraio.

Il Corvina Veronese, tipico della Valpolicella, si presenta come tutti i vini della zona con la riconoscibile colorazione rosso rubino, e con sentori di ciliegia macerata.

Generato il 07/03/2026