

AZIENDA AGRICOLA
ACCORNERO
VITICOLTORI DAL 1897

Oblast Itálie Casale Monferrato se rozprostírá až do severovýchodního Piemontu s kopci končícími v řece Pád. Malebné a charakteristické vesnice, stejně jako Vignale Monferrato, se nacházejí v této krásné oblasti. Je to země Barbera a Grignolino.

Jsou to typické opukové vápnité půdy; světlé barvy, chudé na organické a minerální látky, ale bohaté na uhličitán vápenatý, jíla a horniny do hloubky. Půda je zvláště vhodná pro pěstování révy díky svým vlastnostem a dává plná vína, bohatá na barvu a s potenciálem jemného věku. V tufových zónách vinaři po staletí využívají podloží k kopání sklepů, tzv. infernot, kde je možné přirozeně skladovat lahve vína při správné teplotě.



Giulina BARBERA DEL MONFERRATO vína rubínově červená s tóny červených bobulí, kávy a sladkého tabáku, se šťavnatým, svěžím závěrem. Ovocné aroma, dobrá harmonie; velmi příjemné s dobrou strukturou, pikantní a svěží

Zrání: v oceli a francouzských dubových sudech po dobu 12 měsíců po sklizni



Suché červené víno **Campo Moro Accornero** vyrobené z odrůdy Barbera. Klasické Cuvée s třešňové aroma s vinnou, příjemnou a ovocnou chutí.

Zrání: Po stabilizaci za studena zraje v oceli po dobu 6 měsíců a poté se plní do lahví

AZIENDA AGRICOLA
ACCORNERO
VITICOLTORI DAL 1897



Viari Ruchè di Castagnole Monferrato rubínově červené barvy s fialovými odlesky, aroma charakterizovaný květinovými tóny fialek a muškátů s ovocnými nádechy malých červených plodů. Bohatá a elegantní chuť.

Zrání: v nerezových sudech 30 měsíců a 24 měsíců v lahvích



Brisco de bosco sytě rubínově červené s granátovými odstíny. Velká složitost ve vůni, první odhalující náznaky sušených květin, následovaný balzamikovými náznaky z eukalyptu a kořeněných tónů pepře a hřebíčků. Pozoruhodné v ústa s obalující chutí, svěží a plné příjemných tříslovin. Elegantní, přetrvávající povrch. Elegantní víno se silnou osobností.



Bricco Battista BARBERA OD MONFERRATO SUPERIORE tmavě rubínově červená, tóny červených bobulí, káva a sladký tabák, se šťavnatým, svěží povrchem.

Zrání: Ve francouzských dobových sudech po dobu 12-18 měsíců

A Z I E N D A A G R I C O L A
ACCORNERO
VITICOLTORI DAL 1 8 9 7



Cima neproniknutelná barva, intenzivní kytice, teplé a elegantní v ústech; získaný z přezrálých hroznů, vyšší koncentrace ovoce zvýrazněné dlouhou macerací

Zrání: ve francouzských dubových sudech 36 měsíců, dále zrání v lahvi po dobu 24 měsíců