



**FARINA**  
WINE TRADITION EVOLVES



## CARTELLA STAMPA 2025

Contatti stampa

Katia Cilia | [katia.cilia@katiacomunicazione.it](mailto:katia.cilia@katiacomunicazione.it) | 338 6542291  
Enrica Cremascoli | [enicacremascoli@gmail.com](mailto:enicacremascoli@gmail.com) | 328 7360894



## *La tradizione del vino che evolve*

Farina Wines è tra le più storiche cantine della Valpolicella Classica. Da oltre un secolo si dedica alla produzione dell'Amarone e dei vini più rappresentativi del territorio.

La 4° generazione di famiglia è oggi rappresentata da Elena e Claudio Farina, impegnati da più di vent'anni a valorizzare la tradizione di famiglia.

Hanno scelto di abbracciare la contemporaneità per interpretare con rispetto e riconoscibilità il proprio terroir e per proseguire l'arte di fare vino.





## INDICE

LA STORIA. DALLE ORIGINI AI GIORNI NOSTRI	pag. 4
SOSTENIBILITÀ	pag. 5
VIGNETI	pag. 7
CANTINA	pag. 8
I VINI. LE ESPRESSIONI DI STILE DI FARINA WINES	pag. 11
ACCOGLIENZA	pag. 15
LE PERSONE	pag. 17
FARINA WINES IN BREVE	pag. 18



## LA STORIA

*La famiglia Farina si fa interprete della cultura contadina della Valpolicella Classica e promuove la concreta collaborazione tra cantina e produttori, fin dai primi anni del Novecento.*

### DALLE ORIGINI...

Le origini della Famiglia Farina risiedono nella casa patriarcale del 1500, oggi sede di Farina Wines.

Un arco di tufo con al centro un antico stemma araldico introduce alla tenuta, e non solo. È la porta di accesso a cento anni di storia, a un passato mezzadrile, come per la maggior parte delle famiglie in Valpolicella Classica, e a quattro generazioni che nella cura della terra e della vite hanno trovato la loro vocazione.

L'azienda vinicola Farina nasce agli inizi del '900. Il terreno agricolo, dedicato a differenti colture (cereali, olivi, ciliegi) viene poco alla volta destinato esclusivamente alla viticoltura con una coltivazione concentrata sulla produzione di vini rossi. Gli spazi della stalla e del fienile per l'allevamento del bestiame trovano nuovo impiego, così come i granai che ospitano le uve per l'appassimento sui tradizionali graticci di legno, le cosiddette 'arele'.

Il vino prodotto è interamente destinato alla vendita e all'alba del 1968, anno in cui è ufficializzato il riconoscimento della DOC del vino 'Valpolicella', i cugini Remo, Sandro e Piero Farina scelgono di lavorare a una produzione d'eccellenza. Intervengono sul sistema di impianto in vigneto privilegiando una minor resa a beneficio di una maggior qualità delle uve. Elevano alcuni vitigni in posizioni particolarmente vocate e instaurano collaborazioni sempre più strette con alcuni vignaioli della zona per l'acquisto di uve selezionate e rappresentative del territorio.

### ...AI GIORNI NOSTRI

Negli ultimi decenni Farina Wines è cresciuta moltissimo, pur mantenendo la sua struttura originale. Dagli anni 2000 l'azienda fa capo ai cugini Elena e Claudio Farina, che rappresentano la quarta generazione di famiglia. Il rispetto della tradizione è il valore assoluto che li guida, dalla cura dei vigneti alle tecniche di appassimento e affinamento dei vini.

E se 'la tradizione è un'innovazione ben riuscita' come diceva Oscar Wilde, per Farina Wines l'innovazione è la riscoperta della tradizione che evolve. Elena e Claudio Farina hanno scelto di abbracciare la tecnologia e la sperimentazione per elevare, per quanto possibile, la qualità dei vini.



## SOSTENIBILITA'

*Per Farina Wines significa privilegiare l'utilizzo di tecniche, metodi e materiali per minimizzare l'impatto sull'ambiente. A partire dal vigneto per proseguire in tutte le fasi di lavoro in cantina e durante il confezionamento.*

Fiore all'occhiello dell'ingente piano di rinnovamento aziendale è l'impronta sostenibile di Farina Wines orientata al risparmio energetico e all'utilizzo di materie prime riciclabili e a basso impatto ambientale. **Dal 2024 Farina Wines ha raggiunto l'importante traguardo del 100% di fabbisogno energetico ottenuto attraverso l'impianto fotovoltaico installato sulla superficie del tetto dell'azienda.**

### COLTIVAZIONE IN VIGNA

Obiettivo del piano aziendale è far convergere nell'intera propria filiera le conoscenze agronomiche con quelle enologiche, al fine di creare un ecosistema-vigneto il più possibile vario ed equilibrato:

- non viene praticato il diserbo chimico in nessuno dei vigneti, sia di proprietà sia in quelli lavorati dai vignaioli-conferitori;
- è stata implementata la pratica ecosostenibile della cosiddetta "confusione sessuale" in tutte le vigne, per limitare l'uso di pesticidi;
- viene utilizzato il sistema di potatura "Simonit & Sirch" per limitare le rese e prolungare la produttività e la salute delle viti;
- viene seguita una filosofia di coltivazione di "viticoltura intelligente", che si traduce in interventi minimi e che limitano l'accumulo di metalli pesanti nel suolo.





## PRODUZIONE IN CANTINA

Oggi la cantina Farina Wines è ritenuta all'avanguardia in Valpolicella per ogni aspetto della vinificazione, sia in termini di contenimento di consumi di acqua ed energia, sia per le tecniche di affinamento dei vini, volte a garantire una costante riduzione della solforosa. In particolare, per:

- la riduzione quasi totale dell'impiego di detergenti chimici grazie all'installazione di un sistema innovativo di tubazioni che garantisce l'apporto di acqua calda e vapore per l'igienizzazione di tutte le attrezzature di cantina;
- l'installazione di un pannello elettronico che consente il monitoraggio dei consumi energetici dell'impianto di refrigerazione di tutta l'azienda;
- l'installazione di pannelli fotovoltaici che coprono il 100% dei consumi sostenuti durante le fasi di produzione;
- l'adozione di un sistema automatizzato di climatizzazione nei fruttai;
- l'utilizzo di un sistema integrato in grado di sottrarre ossigeno ai vini durante le fasi di lavorazione e preimbottigliamento senza l'utilizzo di prodotti aggiuntivi, al fine di ridurre il contenuto totale di solfiti.



## CONFEZIONAMENTO

L'imbottigliamento e il packaging completano il processo virtuoso e concreto sviluppato negli ultimi anni dell'azienda:

- l'adozione di un analizzatore di ossigeno portatile (nomasens) per eseguire controlli periodici sul corretto funzionamento di tutta la fase di messa in bottiglia;
- l'utilizzo di una nuova tipologia di chiusura per quasi tutti i suoi vini, tranne l'Amarone, ovvero il tappo della linea Select green di Nomacorc. Si tratta di tappi 100% riciclabili e che utilizzano materiali naturali e rinnovabili, derivati dalla canna da zucchero, in modo da favorire l'assorbimento di CO<sub>2</sub> presente in atmosfera. Al momento sono le uniche chiusure sul mercato con un'impronta di carbonio netta pari a zero.
- l'uso di carta riciclata per i packaging e la riduzione del peso della maggior parte delle bottiglie da 500 a 420 grammi e per alcuni paesi a 360 grammi.





## VIGNETI

*I vigneti di Farina Wines rappresentano un perfetto spaccato del mosaico di terreni ed esposizioni che caratterizzano la Valpolicella.*



L'approccio di Farina Wines è da sempre quello di valorizzare le singole aree dei vigneti, raccogliere uve di altissima qualità, puntando a una produzione di vini che sappia esprimere appieno il carattere distintivo dei terroir di origine.

Tutti i vigneti, che seguono la pratica della viticoltura sostenibile, sono dislocati nella zona occidentale della Doc classica, principalmente nelle valli di San Pietro in Cariano, Sant'Ambrogio di Valpolicella, Negrar, Marano di Valpolicella e Fumane.

Le varietà autoctone di uve, tra cui le principali Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara, maturano a un'altitudine compresa tra i 150 e i 350 metri. La coltivazione delle viti è estesa su 70 ettari di vigneti: 10 ettari di proprietà della famiglia Farina a cui si aggiungono 60 ettari lavorati da 10 conferitori storici della Valpolicella Classica. I vignaioli sono da sempre fonte di ispirazione essendo coinvolti come parte attiva nella produzione dei vini di Farina Wines. Una collaborazione di lunga data, passata di generazione in generazione, che ha riconosciuto nella gestione agronomica del vigneto la medesima visione di Farina Wines nello sviluppo di una viticoltura sostenibile e di elevata qualità.

La maggior parte dei vigneti è allevata con la tradizionale pergola veronese. Una scelta stilistica da sempre adottata da Farina Wines per ottenere vini più freschi e con una maggiore acidità. Oggi, inoltre, con stagioni vegetative più calde e secche, questo tipo di allevamento si presta a garantire maggiore ombra alle uve e al terreno sottostante, con conseguente ottimizzazione della cernita operata sulle uve raccolte destinate all'appassimento.

La vendemmia avviene rigorosamente a mano, secondo tradizione, per garantire una selezione accurata per l'appassimento nei fruttai delle uve destinate ad Amarone e Recioto.



## CANTINA

*Farina Wines è ritenuta una delle realtà vitivinicole più all'avanguardia in Valpolicella. Precursore del nuovo stile dei vini rossi rappresentativi del terroir, ha di fatto aperto la strada alla nouvelle vague dell'Amarone.*



La barricaia storica è utilizzata ancora oggi per la maturazione dei vini rossi della tradizione nelle classiche grandi botti di rovere di Slavonia. Qui si respira la storia e la tradizione trova la sua più autentica rappresentazione. La cantina, il cuore produttivo di Farina Wines, si è tuttavia molto ampliata. Nel percorso enologico intrapreso negli ultimi 20 anni, la tradizione è stata affiancata da ricerca, innovazione tecnologica e tanto impegno nella sperimentazione.

La forte identità che caratterizza i vini di Farina Wines nasce da uve attentamente selezionate e valorizzate durante la lavorazione in cantina sia per i grandi cru da singolo vigneto sia per i nuovi blend. Questi ultimi sono frutto dalla sapiente unione di uve coltivate e selezionate in parcelle che, per diversa composizione del terreno ed esposizione, permettono di creare sinergie originali dal punto di vista organolettico e di piacevolezza gustativa.

La nuova era di vinificazione avviata da Elena e Claudio Farina è affidata a un giovane team guidato dall'enologo Andrea Zerman.



## APPASSIMENTO

Momento cruciale della vinificazione in Valpolicella, dopo l'attenta selezione rigorosamente a mano dei grappoli migliori e più sani, è l'appassimento, che in Farina Wines avviene in due nuovi fruttai inaugurati nel 2016, dotati di un funzionale e innovativo impianto di climatizzazione.

L'areazione naturale proveniente dalla brezza della vallata di Negrar è la risorsa privilegiata, tuttavia in situazioni climatiche sfavorevoli, il sistema automatizzato di climatizzazione si attiva per tenere sotto controllo la temperatura e il livello di umidità interno ed esterno, limitando al minimo l'uso della ventilazione assistita. L'aria, distribuita uniformemente, garantisce un omogeneo appassimento di tutte le uve.





## MATURAZIONE E AFFINAMENTO

**Ricerca con l'Università di Verona.** Convinta della necessità di riadattare i metodi di vinificazione a causa dei cambiamenti climatici, Farina Wines negli ultimi sei anni ha sviluppato un'importante collaborazione con la Facoltà di Enologia dell'Università di Verona, avviando uno studio sul ruolo dell'ossigeno e il suo impatto sul vino. Il progetto è finalizzato allo sviluppo di protocolli sulla vinificazione atti a migliorare la tenuta dei vini all'ossidazione, limitandone il fabbisogno di solfiti.

Lo studio, nello specifico, ha evidenziato che L'apporto di ossigeno in fase di macerazione fermentativa consente di ridurre il contenuto di SO<sub>2</sub> sul vino finito di circa il 20%.

A favore di una maggiore pulizia dei vini, invecchiati con dosi minime di solfiti per un'autentica quanto massima espressione del terroir, sono emerse le potenzialità della gestione dell'ossigeno, in particolare durante la fase di maturazione dei vini.

Si è dunque avviata una seconda fase di sviluppo del progetto, in cui Farina Wines ha messo in campo nuovi ingenti investimenti nei processi di vinificazione ed affinamento, affiancando alle vasche in acciaio e alle tradizionali botti in legno, l'installazione di contenitori di maturazione a differente permeabilità all'ossigeno.

Sono stati introdotti in cantina 9 tini in cemento grezzo da 75 hl, cosiddetti 'Tulip', e 30 innovativi e scenografici vasi in gres ceramico. Per due anni sono state condotte una serie di analisi sull'evoluzione dei vini in questi diversi contenitori, realizzando una mappatura delle potenzialità di ciascun materiale rispetto alle diverse caratteristiche dei vini.



Oggi con l'Ateneo veronese prosegue il monitoraggio dell'evoluzione dell'ossigeno e dei composti fenolici nel corso della maturazione dei vini, attraverso l'impiego delle diverse tecnologie e dei materiali disponibili.



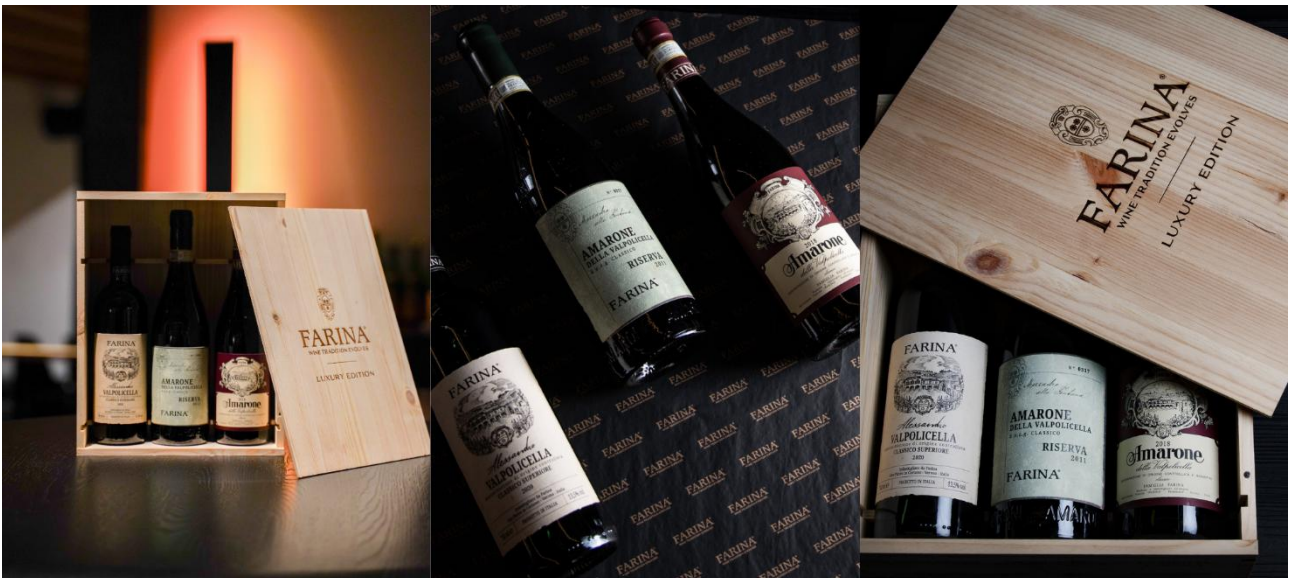
## VINI

Espressione autentica della tradizione vitivinicola e da sempre orientati alla valorizzazione del territorio, i vini di Farina Wines incarnano uno spirito e uno stile che ne definiscono un'identità unica. Si distinguono per l'invidiabile equilibrio tra maturità e freschezza, sono dotati di elevata purezza e si svelano con raffinata eleganza al palato.

Dai cru da singolo vigneto, come Amarone e Ripasso, alla sperimentazione di nuovi blend, sono una ventina le etichette proposte da Farina Wines. In prevalenza rossi, tra cui i classici della Valpolicella - Amarone, Ripasso, Valpolicella Superiore e Recioto -, e alcuni bianchi veronesi - Custoza, Lugana e Soave.

### LUXURY EDITION FARINA

Farina Wines ha creato la Luxury box 'Quintessential Valpolicella Classica' per raccontare la sua evoluzione enologica, dalle origini alla nuova era, attraverso la collezione di tre vini che racchiudono in sé l'essenza dell'uva e il valore del tempo: Famiglia Farina Amarone della Valpolicella Docg Classico, Mezzadro alla Fontana Amarone della Valpolicella Docg Classico Riserva e Alessandro Valpolicella Doc Classico Superiore.





## LE ESPRESSIONI DI STILE DI FARINA WINES

Simbolo indiscusso del territorio e dell'azienda è senz'altro l'Amarone, che, con la sua morbidezza e un perfetto equilibrio tra struttura, acidità e frutto, si distingue per la sua finezza ed eleganza.

### L'ESPRESSIONE PIÙ RINOMATA

#### Famiglia Farina Amarone della Valpolicella DOCG Classico

Farina Wines esprime fedelmente classicità e tradizione nel suo Amarone Classico Famiglia.

Lo stile e l'etichetta rivisitano quello prodotto dalla 1<sup>a</sup> generazione di famiglia nel 1968, anno del riconoscimento ufficiale della DOC.

La maturazione in botti grandi di rovere di Slavonia sprigiona con grande intensità, morbidezza ed equilibrio i sentori di ciliegia, amarena, ribes sotto spirito e cacao. Segue l'affinamento in Tulip di cemento e il riposo in bottiglia.



### L'ESPRESSIONE PIÙ PREMIATA

#### Montefante Amarone della Valpolicella DOCG Classico Riserva

Nasce nel 1997 la Riserva "Montefante", il cui nome deriva dall'omonimo vigneto situato sulle colline della Valpolicella Classica.

Il suolo, il microclima, la selezione delle uve in appassimento sono gli artefici della ricchezza di profumi e della vigorosa struttura di questo vino.

L'affinamento in barrique e poi in botti di rovere di Slavonia, donano armonia espressiva a questo Amarone che racconta l'evoluzione dello stile di Farina Wines.





## L'ESPRESSIONE PIÙ RECENTE

### Mezzadro alla Fontana Amarone della Valpolicella DOCG Classico Riserva

Frutto di esperienza e innovazione, è la più recente novità della cantina.

Si ispira alla storia di chi coltivava le vigne e punta a valorizzare la lunga collaborazione della cantina con i suoi vignaioli. Da qui il nome 'Mezzadro' come rimando alla ricchezza della cultura contadina che è alle origini di Farina Wines. Il Mezzadro alla Fontana nasce da un blend delle migliori uve coltivate sulle colline della Valpolicella Classica, raccolte a mano e collocate poi in fruttai per l'appassimento.

Viene vinificato in acciaio e poi in Tulip di cemento. Segue l'affinamento di 24 mesi in barrique di rovere francese e americano, 36 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia e infine un lungo riposo in bottiglia.



## L'ESPRESSIONE PIÙ MORBIDA

### Montecorna Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore

Viene prodotto con solo uve autoctone del vigneto omonimo, situato sulle colline della Valpolicella Classica.

Secondo l'antica e consolidata tradizione del "ripasso", si procede alla rifermentazione in acciaio del Valpolicella giovane, vinificato in ottobre, sulle vinacce precedentemente utilizzate per la produzione dell'Amarone.

Il Ripasso Montecorna acquista così maggior corpo e ha profumi più spiccati.





## L'ESPRESSIONE PIÙ ICONICA

### Alessandro Valpolicella DOC Classico Superiore

Quando la mezzadria era ancora una realtà, un giovane Alessandro diede vita a questo vino. Nel 2022 il 'giovane' Alessandro, padre di Claudio Farina, ha compiuto 80 anni.

È a lui dedicato il Valpolicella Classico Superiore proveniente dall'alta collina di Negrar, da un vigneto ormai centenario che produce uva di straordinaria espressività.

Possente e intenso nei sentori quanto leggiadro e fine al palato, Alessandro si rivela di notevole struttura ed equilibrio, nato dalla tradizione ed esaltato dall'evoluzione enologica di Farina Wines. L'affinamento prevede almeno un anno in botti di Rovere di Slavonia, sei mesi in Tulip di cemento grezzo e il successivo e affinamento in bottiglia.



## L'ESPRESSIONE BIANCA

### Nodo d'Amore Tre Venezie IGT

L'incontro dei vitigni Garganega, Sauvignon Blanc e Chardonnay si abbracciano come un *nodo d'amore* per dare espressione ai tre diversi territori della denominazione Trevenezie.

Tra i nuovi vini di Farina Wines, Nodo d'Amore si rivela ricco di struttura e leggiadro, grazie alla fermentazione e al parziale affinamento in legno di rovere francese.

L'affinamento prevede il 30% di Chardonnay in nuovi barrique di rovere francese e dopo 6 mesi assemblaggio con Garganega e Sauvignon per il restante affinamento in acciaio.

Complesso e sorprendentemente agrumato, offre un finale minerale e persistente.





## ACCOGLIENZA

*L'enoturismo è profondamente connesso alla valorizzazione del proprio territorio e dei vigneti dai quali provengono le uve che giungono in cantina.*

### NUOVI SPAZI

Le aree di accoglienza, di recente costruzione, riflettono una moderna atmosfera integrata rispettosamente con gli spazi storici della tenuta, oggetto di un attento restauro conservativo.

Accanto al “cubo” di vetro all’interno della storica corte, si colloca la moderna **Wine Boutique**, dove degustare i vini della cantina, accompagnati da un’accurata selezione di prodotti gastronomici di eccellenza. L’ **Antica colombaia**, di freschissimo moderno restauro, è diventata un ulteriore spazio suggestivo per degustazioni, meeting ed eventi aziendali.

Il progetto di riqualificazione è stato voluto per ampliare l’esperienza enoturistica che contraddistingue oggi Farina Wines.



### WINE EXPERIENCE

La cantina propone differenti soluzioni di ‘Wine tour’ tutti i giorni su prenotazione.

Dal ‘**Farina Boutique**’ al ‘**Gourmet Light Lunch**’ fino al ‘**Private Wine Tour**’, tutti della durata massima di 2 ore, offrono un percorso di visita dalla vigna al calice, con degustazione guidata dei vini più rappresentativi.



'E-Bike & Wine Tour' prevede il ritiro della bicicletta elettrica nel centro di Verona per attraversare il paesaggio della Valpolicella, e quindi fare tappa a Pedemonte, per la visita della cantina.



## ART FERMENT

Farina Wines ha scelto di arricchire l'esperienza delle visite in cantina celebrando la bellezza e suscitando emozioni, proprie del mondo dell'arte.

In collaborazione con la galleria d'arte internazionale Artericambi di Verona, Farina Wines dal 2023 propone 'Art Ferment': le visite e le degustazioni sono accompagnate da mostre fotografiche e vernissage di giovani artisti contemporanei di richiamo internazionale, scelti periodicamente per la loro capacità di integrarsi con le diverse anime della cantina.

Le opere artistiche, esposte tra gli ambienti della cantina, offrono un racconto in cui arte e cultura enologica dialogano insieme per esaltare l'eccellenza del territorio della Valpolicella.





## LE PERSONE

### ELENA FARINA

#### CEO - Direttore Amministrativo



*“Dal nostro ingresso, abbiamo impostato la nostra strategia vitivinicola su sostenibilità e innovazione. Un percorso oggi concreto e misurabile. Abbiamo aperto, con un importante progetto architettonico, la nostra cantina a visitatori e appassionati, mantenendo viva la tradizione e intatti spazi a noi cari e storicamente significativi. Possiamo dire di aver raggiunto l'equilibrio che cercavamo.”*

Elena Farina è co-titolare dell'azienda. Nata e cresciuta in Valpolicella, è testimone della graduale crescita e dello sviluppo della cantina negli anni, attraverso la personale prospettiva della sua famiglia, imprenditori da sempre attivi sul territorio. Nel 2003, a seguito della prematura scomparsa del padre, Remo Farina, ha fatto il suo ingresso in azienda. Oggi si occupa della parte amministrativa e direzionale, nonché della gestione degli eventi. In Farina Wines ha portato con sé la sua passione per l'arte. All'arte di fare vino offre periodicamente nuove ispirazioni, con l'installazione di mostre fotografiche e vernissage di giovani artisti contemporanei di richiamo internazionale. Sua la scelta di collocare all'interno della corte del '500 di 'casa' Farina, la scultura 'Libri di Piombo' dedicata al poeta ebreo Paul Celan dell'artista tedesco tra i più quotati al mondo, Anselm Kiefer.

### CLAUDIO FARINA

#### CEO - Direttore Commerciale



*“I nostri vini godono di una sempre maggiore presenza e apprezzamento a livello internazionale. Raccontiamo la nostra identità più vera e autentica, attraverso il nostro territorio, i nostri valori e in primis i nostri vini, con massima trasparenza. Crediamo sia l'unica strada da percorrere per essere credibili e autorevoli.”*

Claudio Farina è co-titolare dell'azienda. Dopo una lunga esperienza professionale a livello internazionale esterna al settore, approda nel mondo del vino in Farina Wines alla fine degli anni '90. La sua missione, nel ruolo di responsabile commerciale per il mercato Italia ed estero, è stata da subito quella di rafforzare la posizione dell'azienda e incentivare l'orientamento internazionale della cantina e dei suoi vini di qualità.



## ANDREA ZERMAN

### Enologo



*“Oggi ho a disposizione sette differenti tipologie di vasi di affinamento, tecnologie d'avanguardia per la gestione della solforosa, supporto accademico per i progetti enologici. Tutto questo esiste grazie a un bellissimo lavoro di squadra in Farina Wines. L'obiettivo è dare visione del futuro ai vini di Farina Wines, con equilibrio e in armonia all'identità centenaria della cantina.”*

Ha iniziato la sua carriera nel 1998 come tecnico di laboratorio. Ha proseguito i suoi studi in enologia e intrapreso diverse esperienze lavorative in varie cantine del territorio della Valpolicella. L'arrivo di Andrea Zerman nel 2010 in Farina Wines segna la svolta per la realizzazione di un progetto enologico allineato al desiderio della famiglia Farina. Sperimentazione, studio e ricerca, per evolvere nella creazione di vini rispettosi della tradizione, al passo con nuovi metodi e strumenti per elevare per quanto possibile la qualità dei vini.

## FARINA WINES IN BREVE

Proprietà: Famiglia Farina

Ettari vitati complessivi: 70 ettari (10 ettari di proprietà e 60 ettari da conferitori storici)

Viticoltori: 10 famiglie di vignaioli

Bottiglie prodotte: 1.350.000/anno

Distribuzione: 40% Italia, 60% estero

Principali mercati esteri: Europa, Canada, Stati Uniti, Australia, Scandinavia, Svizzera

Varietà dei vini: 80% vini rossi; 20% vini bianchi