

ALESSANDRO Valpolicella DOC Classico Superiore

Un Valpolicella Classico Superiore nato da parcella centenaria nell'alta collina di Negrar. Ispirato dalla tradizione, "Alessandro" è impreziosito dall'evoluzione enologica Farina, la somma di ricerca e maturazione in legno e nuovi Tulipe in cemento grezzo, per mantenere integra la purezza d'espressione del frutto e della terra. Un progetto di alta gamma dedicato ad Alessandro Farina, il padre di Claudio, prodotto in 10.000 esemplari bottiglie.

Vitigni	70% Corvina, 25% Rondinella, 5% Molinara
Ubicazione e Caratteristiche	Negrar (vigne di 50-100 anni)
Suoli	Calcereo con strati di basalti
Forma d'allevamento e densità d'impianto	Pergola Veronese 3600 viti/ha
Periodo Vendemmia	Raccolta manuale dell'uva da inizio ottobre, dopo leggera surmaturazione in pianta
Vinificazione	Dopo pigiatura e diraspatura soffice, avvio della fermentazione controllata a 25°C in serbatoi di acciaio inox. Frequenti rimontaggi ed un delestage ad un terzo della fermentazione, per avere un'estrazione ottimale tra aromi e struttura, senza togliere freschezza al vino finale. Malolattica in legno in modo naturale
Affinamento	Almeno 1 anno in botti di Rovere di Slavonia da 20, 30HL, 6 mesi in Tulipe di cemento grezzo e successivo affinamento in bottiglia
Caratteristiche Organolettiche	Colore rosso rubino impenetrabile con riflessi brillanti. È fruttato e intenso al naso, con fini sentori di marasca e lampone maturi, prugna, e more. L'affinamento in legno evoca lievi note di nocciola e sarawak pepe. Al palato è secco, ma vellutato e ben bilanciato, con un piacevole fondo di avvolgente confettura, di lunga cottura come si preparava una volta. Di struttura equilibrato, si esprime con una texture di fine qualità e piacevole persistenza
Dati Analitici	Alcol: 13,5% vol. - Zuccheri: 3 g/l Acidità totale: 5,50 g/l - Acidità volatile: 0,40 g/l - Estratto secco: 28 g/l
Formati	0,75 l / 1,5 l
Abbinamenti	Si accompagna a carni rosse, bolliti, arrostiti, pasta e piatti vegetariani dai sapori decisi e formaggi a media stagionatura