

# FAMIGLIA FARINA

## Amarone della Valpolicella

### Classico DOCG

Il nome “Famiglia Farina” descrive il perfetto connubio tra l’eccellenza dell’Amarone e la famiglia, nostra anima e tratto distintivo. L’Amarone della Famiglia Farina è stato lanciato nel 2015 con un ritorno alla storica annata, il capolavoro del 1968 e con il desiderio di ricrearne lo stile e l’etichetta. Un richiamo al passato, con il beneficio di tecniche di appassimento e vinificazione avanzate e della fermentazione in cemento. Etereo, con sentori di ciliegia, frutta sotto spirito e note balsamiche, al palato è incisivo, penetrante, asciutto e di struttura accattivante. È un Amarone vecchio stile, che esprime l’intensità del lavoro di squadra, l’orgoglio dell’esperienza, l’entusiasmo della ricerca, il calore di un abbraccio.

<b>Vitigni</b>	70% Corvina, 10% Corvinone, 10% Rondinella, 10% Molinara
<b>Età vigneti</b>	40 anni
<b>Ubicazione e Caratteristiche</b>	San Pietro in Cariano, Marano, Mazzano, San Peretto di Negrar, ad una media di 350 metri con varie esposizioni
<b>Suoli</b>	Suoli variegati, prevalentemente calcarei con ghiaia o stratificati con basalti.
<b>Forma d'allevamento e densità d'impianto</b>	Pergola Veronese 3500 viti/ha
<b>Epoca Vendemmia</b>	Raccolta manuale da fine settembre
<b>Appassimento</b>	Appassimento naturale dei grappoli, ben spazati in piccole cassette per circa 100 giorni in fruttai con controllo costante delle condizioni di temperatura e umidità, fino ad un calo del 40% del loro peso. Oltre le concentrazioni di zuccheri e aromi, la lenta trasformazione biologica dell'acino sviluppa glicerina, resveratrolo tra i molti estratti
<b>Vinificazione</b>	Come da tradizione, i grappoli appassiti vengono diraspati e gli acini pigiati e lasciati in macerazione a freddo per cinque giorni. Un mese di fermentazione inizia con l'inoculo di lieviti selezionati in tini d'acciaio inox, e continua a 28° C, con frequenti soffici rimontaggi e uno o due delestage. Quando lo zucchero è quasi consumato, il mosto viene lasciato per una breve macerazione prima della svinatura. La fermentazione alcolica si conclude in vasche di cemento seguita dalla fermentazione malolattica spontanea
<b>Affinamento</b>	Il vino si matura in botti di rovere di Slavonia di 20HL e 30HL per 24 mesi, a cui seguono 12 mesi in Tulipe di cemento. Affinamento in bottiglia poi per almeno sei mesi senza filtrazione.
<b>Caratteristiche Organolettiche</b>	Un Amarone ispirato ad uno stile tradizionale, austero. Colore rubino scuro intenso con riflessi granati che si sviluppano con l'invecchiamento; al naso è etereo, speziato, ciliegie nere, cacao e note balsamiche. Al palato è caldo, asciutto, vellutato, corposo, potente ed elegante
<b>Dati Analitici</b>	Alcol: 16 % vol. Zuccheri: 2 g/l Acidità totale: 5,5 Acidità volatile: 0,60 Estratto secco: 32 g/l
<b>Formati</b>	0,75 l
<b>Abbinamenti</b>	Un Amarone particolarmente adatto alla tavola, grazie allo stile austero, asciutto e tradizionale del vino. Ottimo come sempre con i tradizionali abbinamenti di selvaggina, brasati e formaggi stagionati, ma anche con risotti di zucca o porcini sostanziosi e piatti vegetariani preparati con ingredienti saporiti come il seitan
<b>Temperatura di Servizio</b>	Servire a 18° - aprire 1 ora prima di consumare
<b>Conservazione</b>	Conservato in ottime condizioni, senza luce e a temperatura controllata, fino a circa 15 anni dalla data di vendemmia