



FARINA
WINE TRADITION EVOLVES

Amarone della Valpolicella Classico DOCG

Il segreto di questo superbo vino, vanto della Valpolicella, è la speciale selezione delle uve deposte in piccole cassette alla fine di settembre. Il controllo meticoloso del processo di appassimento continua fino a quando le uve non avranno perso il 40% del loro peso. La cura amorevole durante la maturazione in barriques prima e in botti di rovere di Slavonia poi, completa un vino elegante, morbido ed equilibrato, in un'ideale espressione di tradizione, terroir e passione.



Vitigni Corvina 70%, Rondinella 20%, Molinara e altre varietà autoctone 10%

Età vigneti 10 a 40 anni

Ubicazione e Caratteristiche San Pietro in Cariano a 350 metri esposti a nord e sudovest

Suoli Matrice calcarea con affioramenti ghiaiosi o stratificati con basalti

Forma d'allevamento e densità d'impianto Pergola Veronese 3800 viti/ha

Periodo Vendemmia Raccolta manuale da metà settembre

Appassimento Appassimento naturale dei grappoli, ben spazati in piccole cassette per circa 90 giorni in fruttai con controllo costante delle condizioni di temperatura e umidità, fino ad un calo del 40% del loro peso.

Vinificazione Diraspatura e pigiatura, poi macerazione a freddo sulle bucce per cinque giorni. La fermentazione in tini di acciaio inox inizia con l'inoculo di lieviti selezionati e procede per 2/3 settimane. Si mantiene una temperatura media di 28° C con frequenti rimontaggi. Il mosto viene separato dalle bucce e trasferito in contenitori di cemento dove inizia in maniera spontanea la fermentazione malolattica grazie al potere coibentante del cemento.

Affinamento 18 mesi di maturazione in legno, di cui 70% in botti grandi di rovere di Slavonia e 30% in barrique, 6 mesi in vasche di cemento e successivo affinamento in bottiglia.

Caratteristiche Organolettiche Colore rosso rubino con riflessi granati. Etereo, speziato, con sentori di ciliegia, amarena e lamponi, ribes sotto spirito, cacao e note balsamiche. In bocca è caldo, pieno, di grande struttura, fine ed equilibrato

Dati Analitici Alcol: 15 % vol. Zuccheri: 6 g/l

Acidità totale: 5,5 Acidità volatile: 0,50 Estratto secco: 31 g/l

Formati 0,5 l / 0,75 l / 1,5 l / 3 l

Abbinamenti È un vino eccellente con selvaggina, stufati di carne e formaggi stagionati. Data la sua natura nobile, l'ampio bouquet e i sapori, è un vino da conversazione ideale per il dopo cena, da gustare da solo o con raffinati cioccolatini artigianali.

Temperatura di Servizio Servire a 18° - aprire 1 ora prima di consumare

Conservazione Conservato in ottime condizioni, senza luce e a temperatura controllata, fino a circa 10 anni dalla data di vendemmia.