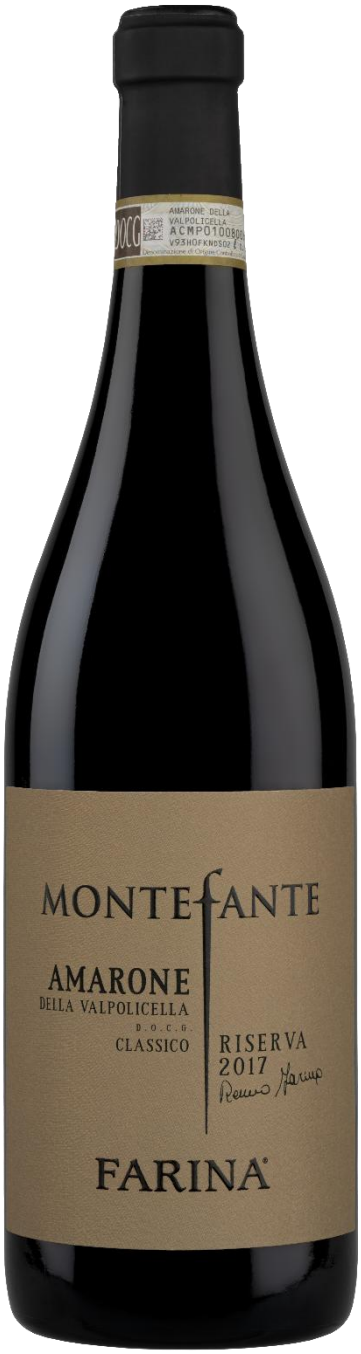
FARINA
WINE TRADITION EVOLVES

MONTEFANTE
Amarone della Valpolicella DOCG Classico Riserva

Dal vigneto omonimo, sulle colline della Valpolicella Classica, nasce questo nobile Amarone che, per l'alta qualità e la straordinaria eleganza, abbiamo elevato a "Riserva". Il suolo, il microclima, la selezione delle uve in appassimento sono gli artefici della ricchezza di profumi e della vigorosa struttura di questo vino.



Vitigni 45% Corvina, 30% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Molinara, 5% Dindarella

Età vigneti 30 anni

Ubicazione e Caratteristiche Vigneto singolo sulla collina di Castelrotto, nella Valpolicella Classica, a 350 metri di altezza con esposizione nord, sudovest

Suoli Matrice calcarea stratificata con basalti

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

Periodo Vendemmia Raccolta manuale da fine settembre

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

Vinificazione Diraspatura e pigiatura al termine dell'appassimento, a seguire macerazione a freddo da 5 a 7 giorni. Fermentazione in tini di acciaio inox inizia con l'inoculo di lieviti selezionati e prosegue per circa un mese ad una temperatura media di 28° con frequenti rimontaggi alternati da uno o due delestages. Si pratica poi una macerazione post fermentativa di una settimana. Il mosto è separato dalle bucce e trasferito nei Tulipe di cemento dove si avvia la fermentazione malolattica

Affinamento 24 mesi in barrique, 24 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia, seguito da un minimo di sei mesi d'affinamento in bottiglia

Caratteristiche Organolettiche Colore rosso granato. Profumo intenso, di marmellata di lamponi, more e prugne sotto spirito, speziato di pepe, coriandolo e cannella. Al palato è complesso, armonico, accattivante, con una rotondità incredibile e tannini dolci.

Dati Analitici Alcol: 16 % vol. Zuccheri: 5 g/l

Acidità totale: 5,9 Acidità volatile: 0,70 Estratto secco: 36 g/l

Formati 0,75 l

Abbinamenti Ottimo con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati e piccanti. Data l'inebriante complessità del vino, è adatto a essere gustato da solo o con un buon cioccolato artigianale.

Temperatura di Servizio Servire a 18° - aprire 1 o 2 ore prima di consumare

Conservazione Conservato in ottime condizioni, senza luce e a temperatura controllata, fino a circa 15 anni dalla data di vendemmia