



FARINA

VINI PREGIATI IN VALPOLICELLA

VALPOLICELLA DOC

Rinomato vino rosso che riflette i profumi e i sapori del territorio da cui proviene. Unico per la sua eleganza, che esprime anche da giovane, si presenta con un colore rosso rubino brillante ed un profumo intenso, fresco, inebriante.

VITIGNI:	45% Corvina, 25% Corvinone, 25% Rondinella, 5% Molinara
UBICAZIONE VIGNETI:	Arco collinare a Nord di Verona
ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA:	Nord-Sud/Ovest, 250 m. slm.
SUOLO:	Vulcanico-Calcareo
FORMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ DI IMPIANTO:	Pergola veronese 3600 viti/ha.
VENDEMMIA:	Raccolta manuale dell'uva da metà settembre
VINIFICAZIONE:	Pigiatura a rulli e diraspatura. Successivo inoculo di lieviti selezionati e fermentazione controllata mai oltre i 25° C. Rimontaggi alternati a delestage (viene tolto tutto il mosto dalle bucce e poi rimesso sopra le stesse) per avere un'estrazione perfetta, mantenendo la massima eleganza, senza togliere freschezza al vino finale.
AFFINAMENTO:	100% acciaio inox, successivo affinamento in bottiglia
NOTE ORGANOLETTICHE:	Colore rosso rubino brillante. È fruttato e delicato al naso, con sentori di marasca, prugna e lampone. Al palato risulta asciutto ma vellutato e ben bilanciato, con un piacevole fondo morbido, armonico, avvolgente.
DATI ANALITICI:	Alcol: 12% vol. Zuccheri: 6 g/l Acidità Totale: 5,45 g/l Acidità Volatile: 0,33 g/l Estratto Secco: 26,35 g/l
FORMATO (Lt):	0,750
ABBINAMENTI:	Si accompagna a pasti completi non molto impegnativi, ottimo con spuntini veloci