



FARINA

VINI PREGIATI IN VALPOLICELLA

VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE DOC MONTECORNA

È prodotto solo con uve autoctone del vigneto omonimo sulle colline della Valpolicella Classica. Grazie ad una rifermentazione, sulle vinacce dell'Amarone, del Valpolicella giovane vinificato in ottobre, secondo la tradizionale tecnica del "ripasso", il vino acquista maggior corpo e profumi più spiccati. Di grande personalità, si caratterizza per l'armonia tra il frutto carico e la nota speziata.

VITIGNI:	70% Corvina, 15% Corvinone, 10% Rondinella, 5% Molinara
UBICAZIONE VIGNETI:	San Pietro in Cariano, loc. Masua/Montecorna
ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA:	Nord-Sud/Ovest, 400 m. slm.
SUOLO:	Vulcanico-Calcareo-Ghiaioso
FORMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ DI IMPIANTO:	Pergola veronese 3800 viti/ha.
VENDEMMIA:	Raccolta manuale dell'uva da metà settembre
APPASSIMENTO:	Leggero di circa 20 giorni, tale da mantenere il frutto fresco ma più concentrato
VINIFICAZIONE:	Pigiatura e diraspatura delle uve subito dopo la raccolta. Fermentazione con buona macerazione e almeno due rimontaggi giornalieri, svinatura e pulizia. Rifermentazione sulle vinacce dell'Amarone in gennaio, caricandosi così di colore, struttura e alcole.
AFFINAMENTO:	50% botti di rovere di Slavonia da 20 a 650 Hl, 50% barriques, successivo affinamento in bottiglia
NOTE ORGANOLETTICHE:	Colore rosso rubino intenso. Al naso è complesso, fruttato di amarena e di marmellata di prugne stracotta, con note speziate di vaniglia, cuoio e leggerissimo caffè tostato. Avvolgente, compatto ma raffinato e armonico.
DATI ANALITICI:	Alcol: 14% vol. Zuccheri: 8 g/l Acidità Totale: 6,10 g/l Acidità Volatile: 0,58 g/l Estratto Secco: 30,65 g/l
FORMATO (Lt):	0,750 / 1,500
ABBINAMENTI:	Ottimo con arrostiti, brasati, selvaggina e formaggi stagionati