



FARINA

VINI PREGIATI IN VALPOLICELLA

“APPASSILENTO” ROSSO VENETO IGT

La sperimentazione è sempre stata una prerogativa della nostra azienda. Dopo lunghe ricerche abbiamo trovato il blend che volevamo, dalla spiccata personalità e dalla superba eleganza, frutto dell'unione di alcuni fortunati vitigni a bacca rossa, ognuno con le proprie particolari caratteristiche. Le operazioni di vinificazione ed elaborazione sono molto lunghe e complesse. Per questo nuovo prodotto abbiamo dunque scelto il termine “Appassilento”, a indicare il lungo processo di lavorazione condotto “a passo lento”. Il risultato è un vino ben strutturato, pieno ma liscio, morbido, vellutato. Così lo volevamo e così emoziona.

VITIGNI:	A bacca rossa caratteristici del veneto
UBICAZIONE VIGNETI:	Provincia di Verona
ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA:	Dai 10 ai 300m. sul livello del mare con varie esposizioni
SUOLO:	Vulcanico, alluvionale, tufaceo, morenico, argilloso e calcareo
FORMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ DI IMPIANTO:	Parte a pergola veronese, rimanente vari forme con predominanza spalliera
VENDEMMIA:	Raccolta manuale dell'uva già da metà settembre
VINIFICAZIONE:	Pigiatura e diraspatura delle uve subito dopo la raccolta. Macerazione del succo a contatto con le vinacce, senza fermentare, a temperatura di 10-12°C per circa 5-6 giorni. Si procede poi con l'inoculo dei lieviti e una fermentazione condotta in due momenti, sempre a bassa temperatura. Segue una lunga sosta del vino sui suoi lieviti con “battonage” periodici, così da ottenere in modo naturale rotondità, pienezza ed eleganza.
AFFINAMENTO:	Acciaio inox e temperatura controllata. Successiva maturazione in botti di rovere di Slavonia per un paio di mesi
NOTE ORGANOLETTICHE:	Rosso rubino intenso con riflessi purpurei. Fruttato, di amarena, prugna, mora e ribes, floreale di fiori rossi appassiti, speziato di pepe nero. Di corpo pieno e morbido, intenso, con una tannicità perfettamente bilanciata dalla naturale rotondità ed eleganza.
DATI ANALITICI:	Alcol: 13,5 % Vol Zuccheri: 7 g/l Acidità totale: 5,7 g/l Acidità volatile: 0,39 g/l Estratto secco: xxxx
FORMATO (Lt):	0,750
ABBINAMENTI:	Ottimo con carne rossa, bolliti e arrostiti di carne, formaggi di media stagionatura. Eccellente con antipasti e ad ogni pasto leggero
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	14-16° C