



FARINA

VINI PREGIATI IN VALPOLICELLA

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG “FAMIGLIA FARINA”

Un nuovo modo di assaporare i valori di sempre. L'Amarone Famiglia Farina esprime l'intento di rivisitare nel packaging e nello stile quello prodotto dai nonni nel 1968, anno dell'ufficiale riconoscimento della DOC. Seducente connubio tra tradizione ed innovazione, risultato di esperienza ed evoluzione vitivinicola, questo vino fa della classicità la sua essenza. La svinatura in cemento, la maturazione in botti di Rovere di Slavonia e l'affinamento in bottiglia senza filtrazioni, lo rendono etereo e speziato al naso, secco, fruttato, caldo e vellutato al palato. Eleganza, morbidezza, struttura e persistenza sono i suoi caratteri distintivi.

VITIGNI:	70% Corvina, 10% Corvinone, 10% Rondinella, 10% Molinara
UBICAZIONE VIGNETI:	Comuni di San Pietro in Cariano, Marano, Mazzano e San Peretto di Negrar
ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA:	350 m. slm.
SUOLO:	Vulcanico-Calcareo-Ghiaioso
FORMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ DI IMPIANTO:	Pergola veronese 3500 viti/ha.
VENDEMMIA:	Selezione e raccolta manuale dell'uva da metà settembre
APPASSIMENTO:	Surmaturazione naturale per circa 4 mesi delle uve poste ad appassire nel plateau all'interno dei fruttai, con calo del 40% del loro peso e aumento della concentrazione di zuccheri, estratti, aromi e glicerina.
VINIFICAZIONE:	Pigiatura e diraspatura delle uve e metà gennaio. Dopo alcuni giorni di macerazione a freddo, inoculo dei lieviti su piccola quantità riscaldata. Fermentazione tradizionale in serbatoi di acciaio inox con continui soffici rimontaggi fin quasi al completo consumo degli zuccheri. Svinatura e chiusura della fermentazione alcolica e malolattica in cemento.
AFFINAMENTO:	Dopo alcuni travasi di pulizia, maturazione per almeno 24 mesi in botti di Rovere di Slavonia da 20 e 30 Hl. Successivo affinamento in bottiglia senza filtrazioni.
NOTE ORGANOLETTICHE:	Colore rosso rubino con riflessi granati. Etereo, speziato con sentori di ciliegia, frutta sotto spirito, spezie, cacao e note balsamiche. In bocca è secco, caldo, vellutato, di grande struttura, fine, elegante ed equilibrato.
DATI ANALITICI:	Alcol: 16% vol. Zuccheri: 1 g/l Acidità Totale: 5,50 g/l Acidità Volatile: 0,60 g/l Estratto Secco: 32 g/l
FORMATO (Lt):	0,750
ABBINAMENTI:	Ottimo con piatti dai sapori decisi come selvaggina, arrosto e brasato. Si abbina bene a formaggi a pasta dura e stavecchi.