



FARINA

VINI PREGIATI IN VALPOLICELLA

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC RISERVA MONTEFANTE

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
UBICAZIONE VIGNETI:	Colline di Castelrotto nel cuore della Valpolicella Classica
ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA:	Nord-Sud/Ovest, 350 m. slm.
SUOLO:	Vulcanico-Calcareo-Ghiaioso
FORMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ DI IMPIANTO:	Pergola veronese 3800 viti/ha.
VENDEMMIA:	Raccolta e selezione manuale dell'uva da fine settembre
APPASSIMENTO:	Surmaturazione naturale delle uve per circa 100 giorni in fruttai, con temperatura, umidità e calo del peso costantemente monitorati.
VINIFICAZIONE:	Pigiatura e diraspatura delle uve a fine dicembre. Macerazione spontanea a freddo per una decina di giorni, inoculo dei lieviti e lenta fermentazione per circa un mese.
AFFINAMENTO:	24 mesi botti di rovere di Slavonia, 24 mesi barriques, successivo affinamento in bottiglia
NOTE 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: 16,00% vol. Zuccheri: 4 g/l Acidità totale: 5,50 g/l Acidità volatile: 0,53 g/l Estratto secco: 35,00 g/l
FORMATO (Lt):	0,750
ABBINAMENTI:	Perfetto con carni rosse e formaggi stagionati anche piccanti