



# FARINA

VINI PREGIATI IN VALPOLICELLA

## AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG 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.

|  |  |
|--|--|
| <b>VITIGNI:</b>  | 45% Corvina, 30% Corvinone, 15% Rondinella, 5% Molinara, 5% Dindarella   |
| <b>UBICAZIONE VIGNETI:</b>                             | Colline di Castelrotto nel cuore della Valpolicella Classica   |
| <b>ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA:</b>                       | Nord-Sud/Ovest, 350 m. slm.  |
| <b>SUOLO:</b>  | Vulcanico-Calcareo-Ghiaioso  |
| <b>FORMA DI ALLEVAMENTO<br/>E DENSITÀ DI IMPIANTO:</b> | Pergola veronese 3800 viti/ha.   |
| <b>VENDEMMIA:</b>                                      | Raccolta e selezione manuale dell'uva da fine settembre  |
| <b>APPASSIMENTO:</b>                                   | Surmaturazione naturale delle uve per circa 100 giorni in fruttai, con temperatura, umidità e calo del peso costantemente monitorati.  |
| <b>VINIFICAZIONE:</b>                                  | 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.   |
| <b>AFFINAMENTO:</b>                                    | 24 mesi botti di rovere di Slavonia, 24 mesi barriques, successivo affinamento in bottiglia  |
| <b>NOTE ORGANOLETTICHE:</b>                            | 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. |
| <b>DATI ANALITICI:</b>                                 | Alcol: 16% vol.<br>Zuccheri: 9 g/l<br>Acidità Totale: 5,90 g/l<br>Acidità Volatile: 0,76 g/l<br>Estratto Secco: 36,80 g/l  |
| <b>FORMATO (Lt):</b>                                   | 0,750  |
| <b>ABBINAMENTI:</b>                                    | Perfetto con carni rosse e formaggi stagionati anche piccanti  |