



FARINA
VINI PREGIATI IN VALPOLICELLA

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC ALESSANDRO

Un Valpolicella Classico Superiore nato da parcella centenaria nell'alta collina di Negrar. Ispirato dalla tradizione, "Alessandro" è impreziosito dall'evoluzione enologica Farina, la somma di ricerca e maturazione in legno e nuovi tulip in cemento grezzo, per mantenere integra la purezza d'espressione del frutto e della terra. Un progetto di alta gamma dedicato ad Alessandro Farina, il padre di Claudio, prodotto in 10.000 esemplari bottiglie.

VITIGNI:	70% Corvina, 25% Rondinella, 5% Molinara
UBICAZIONE VIGNETI:	Negrar (vigne di 50-100 anni)
ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA:	Ovest da 380 a 450 metri slm
SUOLO:	Calcereo con strati di basalti
FORMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ DI IMPIANTO:	Pergola veronese 3600 viti/ha.
VENDEMMIA:	Raccolta manuale dell'uva da inizio ottobre, dopo leggera surmaturazione in pianta
VINIFICAZIONE:	Dopo pigiatura e diraspatura soffice, avvio della fermentazione controllata a 25°C in serbatoi di acciaio inox. Frequenti rimontaggi ed un delestage ad un terzo della fermentazione, per avere un'estrazione ottimale tra aromi e struttura, senza togliere freschezza al vino finale. Malolattica in legno in modo naturale.
AFFINAMENTO:	Almeno 1 anno in botti di Rovere di Slavonia da 20, 30HL, 6 mesi in tulip di cemento grezzo e successivo affinamento in bottiglia
NOTE ORGANOLETTICHE:	Colore rosso rubino impenetrabile con riflessi brillanti. È fruttato e intenso al naso, con fini sentori di marasca e lampone maturi, prugna, e more. L'affinamento in legno evoca lievi note di nocciola e sarawak pepe. Al palato è secco, ma vellutato e ben bilanciato, con un piacevole fondo di avvolgente confettura, di lunga cottura come si preparava una volta. Di struttura equilibrato, si esprime con un texture di fine qualità e piacevole persistenza.
DATI ANALITICI:	Alcol: 13,5% vol. Zuccheri: 3 g/l Acidità Totale: 5,50 g/l Acidità Volatile: 040 g/l Estratto Secco: 28 g/l
FORMATO (Lt):	0,750
ABBINAMENTI:	Si accompagna a carni rosse, bolliti, arrostiti, pasta e piatti vegeteriani dai sapori decisi e formaggi a media stagionatura