




Amarone della Valpolicella DOCG

Denominazione di Origine Controllata Garantita



 Italia, Veneto

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 DOC. Seducente connubio 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 bolliglia 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% Corvi none, 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.

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.

GRADAZIONE: 16% VOL.

ABBINAMENTI: Ottimo con piatti dai sapori decisi come selvaggina, arrosto e brasato. Si abbina bene ai formaggi a pasta dura stravecchi

ALLERGENI: Contiene solfiti

