



FARINA

VINI PREGIATI IN VALPOLICELLA

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG

Vino superbo e vanto della Valpolicella Classica, nasce da una accurata cernita delle uve messe ad appassire nei tipici fruttai per circa quattro mesi. Il controllo meticoloso delle uve durante l'appassimento ed il giusto affinamento del vino in barriques prima e in botti di rovere di Slavonia poi, sviluppano complessità di profumi e sapori. Elegante, morbido ed equilibrato, è espressione di tradizione, terroir e passione.

VITIGNI:	50% Corvina, 20% Corvinone, 20% Rondinella, 10% tra Molinara, Oseleta e Turchetta
UBICAZIONE VIGNETI:	Comune di San Pietro in Cariano
ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA:	Nord- Sud/Ovest, 300 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:	Sumaturazione naturale delle uve per circa 120 giorni in fruttai, con calo del 40% del loro peso e, con l'aumento degli zuccheri, molte variazioni biologiche all'interno dell'acino (produzione di resveratrolo, glicerina, ecc..).
VINIFICAZIONE:	Pigiatura e diraspatura delle uve a metà gennaio. Dopo una decina di giorni di macerazione a freddo, inoculo dei lieviti su piccola quantità riscaldata. Temperatura di fermentazione controllata da madre natura, continui rimontaggi soffici fin quasi a secco, svinatura finale.
AFFINAMENTO:	Dopo altri due travasi di pulizia, maturazione per 24 mesi, 30% in barriques, 70% in botti di rovere di Slavonia, successivo affinamento in bottiglia.
NOTE ORGANOLETTICHE:	Colore rosso rubino con riflessi granati. Etereo, speziato, con sentori di ciliegia, amarena e lamponi, ribes sotto spirito, cacao e note balsamiche. In bocca è caldo, pieno, di grande struttura, fine ed equilibrato.
DATI ANALITICI:	Alcol: 15,34 % vol. Zuccheri: 6 g/l Acidità Totale: 5,80 g/l Acidità Volatile: 0,62 g/l Estratto Secco: 33,70 g/l
FORMATO (Lt):	0,750
ABBINAMENTI:	Ottimo con selvaggina e cacciagione, arrosti e formaggi a pasta dura e stravecchi