

Amarone

Amarone della Valpolicella DOCG 2012

Farina

L'Amarone della Valpolicella Docg Farina è un 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.

Siamo di fronte ad una delle massime espressioni della Valpolicella. Un vino superbo dalla grande robustezza.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Amarone della Valpolicella
Denominazione	DOCG
Annata	2012
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Veneto
Localizzazione	San Pietro in Cariano
Vitigno	Corvina 50% ;Corvinone 20% ;Rondinella 20% ;Molinara, Oseleta e Turchetta 10%
Gradazione	15.00 % vol.
Zuccheri	6 g/l g/l
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Colore rosso rubino con riflessi granati
Gusto	In bocca è caldo, pieno, di grande struttura, fine ed equilibrato
Profumo	Etereo, speziato, con sentori di ciliegia, amarena e lamponi, ribes sotto spirito, cacao e note balsamiche
Abbinamenti	Secondi piatti di selvaggina, secondi piatti di carni rosse, formaggi stagionati
Temperatura di servizio	18° - 22°C

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine	300 m
Tipologia terreno	Vulcanico-Calcareo-Ghiaioso
Allevamento	Pergola veronese
Densità impianto	3500 viti/ha
Epoca vendemmia	Metà settembre
Tipo raccolta	00:00:00
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

- Maturazione** 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