

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