

## Appassilento Bianco

Kokeilunhaluisuus on yksi Farinan perusarvoista. Tämä viini syntyi pitkän kehitystyön lopputuloksena ja viinin nimi "Appassilento" (=hitaasti) kuvaakin viinin pitkää, monimutkaista ja hidasta valmistusprosessia. Lopputuloksena on upean tuoksuinen ja samettisen pehmeä elegantti viini, jossa eri rypälelajikkeiden ominaispiirteet pääsevät esiin.

Rypäleet on poimittu käsin syyskuun puolivälissä Veronan alueelta viinipalstoilta, jotka ovat 10-300m korkeudessa. Sen jälkeen rypäleistä on poistettu kannat ja ne on puristettu, jonka jälkeen rypäleiden kuoret ovat saaneet maseroitua mehun seassa 1-2 päivää 10-12 asteen lämpötilassa. Sen jälkeen viiniin on lisätty hiiva ja käyminen on tapahtunut kahdessa vaiheessa alhaisessa lämpötilassa terästankissa. Sen jälkeen viinin on annettu levätä hiivasakan päällä välillä sekoitellen jotta viiniin saadaan luonnollista pyöreyttä, täyteläisyyttä ja eleganssia. Viini kypsyy lämpötilakontrolloidussa terästankissa.

### Tuotetiedot

**Maa:** Italia

**Tuontantoalue:** IGT Veneto

**Tuottaja:** Farina

**Rypäle/rypäleet:** Carganega, Sauvignon Blanc, Chardonnay

**Vuosikerta:** 2017

**Sokeri:** 6,2 g/l

**Happo:** 5,6 g/l

**Alkoholi:** 13%

**Pullokoko:** 750 ml

**Korkki:** Synteettinen korkki

**Väri:** Oljenkeltainen

**Tuoksu:** Raikas ja intensiivinen tuoksu, jasmiinia ja sitruunaa sekä trooppisia hedelmiä kuten mangoa, ananasta ja banaania

**Maku:** Pehmeä, pyöreä ja tasapainoinen

**Ruokasuositukset:** Aperitiivi, Kala, Kana, Kasvisruoka

