



Appassilento Rosso

Kokeilunhaluisuus on yksi Farinan perusarvoista. Tämä viini syntyi pitkän kehitystyön lopputuloksena ja on juuri sellainen blendi, jota haettiin. Viinissä maistuu sen vahva persoonallisuus, se on elegantti ja siinä tulevat esiin eri rypälälajikkeiden ominaispiirteet. Viinin nimi "Appassilento", joka tarkoittaa "hitaasti", kuvaa viinin valmistusta, joka on pitkä, monimutkainen ja hidas prosessi. Lopputuloksena on strukturoitu, täyteläinen ja samettisen pehmeä viini.

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 5-6 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, jotta viiniin saadan luonnollista pyöreyttä, täyteläisyyttä ja eleganssia. Kypsyminen tapahtuu Slavonialaisissa tammitynnyreissä kahden kuukauden ajan.

Tuotetiedot

Maa: Italia

Tuontantoalue: IGT Veneto

Tuottaja: Farina

Rypäle/rypäleet: Corvina, Cabernet Sauvignon, Merlot

Vuosikerta: 2017

Sokeri: 6,7 g/l

Happo: 5,6 g/l

Alkoholi: 13%

Pullokoko: 750 ml

Korkki: Synteettinen korkki

Väri: Syvä violettiin vivahtava rubiinipunainen

Tuoksu: Hedelmäinen ja kukkainen, tummaa kirsikkaa ja luumua, karhunvatukkaa, mustaherukkaa, mustapippuria

Maku: Täyteläinen, intensiivinen mutta pehmeä, keskitanniininen ja elegantin pyöreä

Ruokasuositukset: Kana, Porsas, Kasvisruoka, Aperitiivi

