

# Farina Alessandro Valpolicella DOC Classico Superiore

Aika on kaikki, mitä meillä todella on, ja Farinalle se on edelleen kaikkein arvokkain voimavara. Aika säilyttää muistot ja kartuttaa kokemusta. Tämä viini on syntynyt muistosta: parhaista myöhään korjatuista rypäleistä, jotka aikoinaan säästettiin perheen omaa viiniä varten – viinistä, jonka nuori Alessandro loi aikana, jolloin osa- ja vuokraviljely oli vielä arkipäivää.

Rypäleet poimitaan käsin lokakuun alussa, kun rypäleet ovat hieman ylikypsyneet köynnöksissä.

Rypäleet murskataan hellävaraisesti, minkä jälkeen käyminen alkaa hallitusti 25 °C lämpötilassa ruostumattomasta teräksestä valmistetuissa tankeissa. Käymisen aikana viiniä pumpataan säännöllisesti, ja käymisen ensimmäisen kolmanneksen aikana tehdään delestage-menetelmä, jossa viini erotetaan hetkeksi kuorimassasta ja palautetaan sen päälle. Näin viinistä saadaan tasapainoisesti aromikasta ja rakenteikasta, mutta samalla raikkaus säilyy. Malolaktinen käyminen tapahtuu luonnollisesti puuastioissa.

Vähintään 1 vuoden kypsytyks 20 ja 30 hehtolitrin kokoisissa slovenialaisissa tammitynnyreissä, minkä jälkeen viini kypsyy 6 kuukautta raakasementtisissä Tulipe-astioissa ja lopuksi vielä pullossa.

Vuonna 2022 Alessandron, Claudion isän, täyttäessä 80 vuotta hänelle omistettiin tämä korkeatasoinen Valpolicella Classico Superiore. Viini tulee Negrarin korkeimmilta rinteiltä, noin satavuotiaasta viinitarhasta, jonka köynnökset tuottavat poikkeuksellisen ilmaisuvoimaisia rypäleitä.

Viini on tuoksultaan voimakas ja intensiivinen, mutta samalla suutuntumaltaan elegantti ja hienostunut. Se edustaa vaikuttavan rakenteista ja tasapainoista Valpolicella Classico Superioreä, jossa perinteet yhdistyvät Farinan viininvalmistuksen kehitykseen ja tuovat viinille vaikuttavaa syvyyttä ja arvokkuutta.

## Tuotetiedot

---

**Maa:** Italia

---

**Tuontantoalue:** Veneto

---

**Tuottaja:** Farina

Rypäle/rypäleet: 70% Corvina, 25% Rondinella, 5% Molinara  
Vuosikerta: 2023

**Sokeri:** 3,0 g/l

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

**Alkoholi:** 13,5%

**Pullokoko:** 750 ml

**Korkki:** Luonnonkorkki

**Väri:** Syvä ja intensiivinen rubiininpunainen

**Tuoksu:** Tuoksu on hedelmäinen ja voimakas, ja siitä voi aistia hapankirsikkaa, kypsiä vadelmia, luumua ja karhunvatukkaa.

**Maku:** Maku on kuiva, mutta samalla samettinen ja tasapainoinen. Siinä on miellyttäviä, hitaasti kypsennetyn hillon vivahteita. Viinin rakenne on erinomaisesti tasapainossa, suutuntuma silkkinen ja jälkimaku miellyttävän pitkä.

**Ruokasuositukset:** Grilliruoka, Tapas, Lammas, Juusto

