



Farina Amarone della Valpolicella Classico DOCG

Azienda Vinicola Farinalla on pitkät perinteet Valpolicellan alueella. Viinitila perustettiin 1800-luvulla, ja perheyriksen arvot nojaavat kestävään kehitykseen sekä alueensa viinikulttuurin vaalimiseen. Farinan amaroneviinitarhat sijaitsevat laadustaan tunnetulla Classico -nimitykseen oikeuttavalla alueella San Pietro in Carianossa.

Perinteikkäät lajikkeet (50% Corvina, 20% Corvinone, 20% Rondinella, 10% Molinara, Oseleta ja Turchetta) poimitaan käsin kokonaisina terttuina, ja vain parhaat yksilöt valikoidaan amaronea varten. Tertut jätetään kuivumaan ilmaviin koreihin n. 120 päivän ajaksi, kunnes niiden painosta on haihtunut n. 40%. Tiivissisältöiset rusinoituneet rypäleet puristetaan hellästi, ja 10 päivän kylmämaseroinnin jälkeen mehun annetaan käydä viiniksi terästankeissa päälle pumpaten. Malolaktisen käymisen sekä sakan laskeutumisen jälkeen viinit blendataan ja siirretään tammitynnyreihin: 30% ranskalaisiin barrique-tynnyreihin ja 70% suuriin slavonialaisiin tynnyreihin, joissa ne saavat kypsyä 24 kuukauden ajan ennen pullotustaan.

Amarone sopii erinomaisesti voimakkaankin punaisen lihan, riistan ja kovien kypsien juustojen kanssa. Upea viini myös sellaisenaan nautittavaksi.

Tuotetiedot

Maa: Italia

Tuontantoalue: DOCG Amarone della Valpolicella Classico

Tuottaja: Farina

Rypäle/rypäleet: Corvina, Corvinonen, Molinara, Rondinella
Vuosikerta: 2016

Sokeri: 6 g/l

Happo: 5,8 g/l

Alkoholi: 15 %

Pullokoko: 750 ml

Korkki: Luonnonkorkki

Väri: Intensiivinen, syvä rubiinipunainen väri

Tuoksu: Tuoksussa luumua, mausteita, vatukkaa sekä Corvinalle tyypillistä kirsikkaa

Maku: Maukas ja täyteläinen viini, josta löytyy kuivattua hedelmää ja aavistus tupakkaa

