



# Farina Amarone della Valpolicella Classico DOCG

Azienda Vinicola Farinalla on pitkät perinteet Valpolicellan alueella. Viinitila perustettiin 1800-luvulla, ja perheyriyksen 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

