



Farina

Amarone della Valpolicella Classico

ÅRGÅNG	2019
DRUVOR	50% Corvina, 20% Corvinone, 20% Rondinella, 10% Molinara
LAND	Italien
REGION	Veneto - Valpolicella
ALKOHOL	15%
VOLYM	750 ml
FLASKA / KARTONG	6 st
ARTIKELNUMMER	700751126
PRIS	299 kr

KARAKTÄR

Stor och öppen kryddig doft med typiska inslag av mörka körsbär, körsbärskaramell, torkade plommon och kakao. Smaken är fyllig men elegant med behaglig struktur, mjuka tanniner och lång eftersmak.

OM PRODUCENTEN

Med över 100 års historia som vinodlare i Valpolicella, tillhör familjen Farinas vinhus en av de historiska egendomarna i området. Från början arrenderades gården av familjen men på 60-talet fick familjen möjlighet att köpa ut vingården och då börjande den första upprustningen av egendomen och man höjde kvalitetsnivån på arbetet både i vingårdarna och i vinproduktionen. I början av 2000-talet tog den fjärde generationen Farina över och en omfattande modernisering av egendomen började med ett stort fokus på teknisk innovation och hållbarhet. Farina har sedan dess blivit en av de mest respekterade vingårdarna i området med högt anseende både i Italien och internationellt.

OM VINET

Vingårdarna där druvorna till denna Amarone skördas ligger i byn San Pietro in Cariano på 350 meters höjd över havet. Vid skörden från mitten av september, selekteras de bästa druvorna redan i vingården och alla skörd sker för hand. Druvklasarna får sedan torka i ca 90 dagar (Passitometoden) innan de avstjälkas och krossas för maceration i 5 dagar. Efter jäsning i ca 1 månad får vinet mogna i 18 månader på 70% stora fat av slavonsk ek och 30% på små ekfat, barriques. Vinet får sedan mogna ytterligare 6 månader på cementkar innan buteljering.