



Farina

Montecorna Valpolicella Ripasso

ÅRGÅNG	2019
DRUVOR	70% Corvina, 15% Corvinone, 10% Rondinella, 5% Molinara
LAND	Italien
REGION	Veneto - Valpolicella
ALKOHOL	14%
VOLYM	750 ml
FLASKA / KARTONG	6 st
ARTIKELNUMMER	700751120
PRIS	149 kr

KARAKTÄR

Härligt komplex doft av röda bär, mörka körsbär och plommon med kryddiga och rostade toner från fat. Smaken är fyllig och fruktig med koncentrerad frukt, saftiga tanniner och lång balanserad 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

Montecorna är ett vingårdsläge i perfekt läge på Masuakullens sluttningar utanför byn San Pietro in Cariano. Här odlas druvorna på stockar med en snittålder på 35 år och efter skörd låter man druvklasarna torka lätt i 20 dagar innan de avstjälkas och krossas. Efter jäsningen förvaras det rena Valpolicellavinet över vintern i väntan på att druvorna till Amaronevinerna ska torka för att sedan pressas. Pressresterna från de torkade druvorna tillsätts till vinet och en andra jäsning tar vid, s.k. Ripassometoden. Efter den andra jäsningen får hälften av vinet mogna ett år på stora fat av slavonsk ek och andra hälften på små ekfat, s.k. barriques.