



Farina

Valpolicella Classico Superiore

ÅRGÅNG	2020
DRUVOR	45% Corvina, 20% Corvinone, 25% Rondinella, 5% Molinara, 5% Dindarella
LAND	Italien
REGION	Veneto - Valpolicella
ALKOHOL	13%
VOLYM	750 ml
FLASKA / KARTONG	6 st
ARTIKELNUMMER	700751122
PRIS	129 kr

KARAKTÄR

Fruktigt doft med inslag av mörka körsbär, mogna hallon, röda bär och en lätt ton av sötmandel och kryddor. Smaken är medelfyllig och välbalanserad med undertoner av kokt frukt, lätt kryddiga fatterner och mjuka tanniner.

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

Druvorna skördas på 400 meters höjd över havet i vingårdar omkring byn San Pietro in Cariano. Här har vinstockarna en ålder på 15-40 år och skörden sker för hand i slutet av september. Druvorna avstjälkas och krossas för att sedan jäsa med regelbunden överpumpning. Efter jäsningsen får vinet mogna på fat av slavonsk ek i ett år innan buteljering för ytterligare en tids mognad.