

Famiglia Farina Amarone Classico della Valpolicella

Omschrijving

Heldere robijnrode kleur. In de neus zijn aroma's van pittige, zwarte kersen, cacao en balsamico te herkennen. Een volle, droge rode wijn die fluweelzacht, krachtig en elegant is.

Druivenras(sen)

70% Corvina, 10% Corvinone, 10% Rondinella, 10% Molinara

Vinificatie

Een Farina wijn geboren uit de klassieke Amarone methode. Vier maanden drogen, in een speciaal hiervoor ontworpen ruimte, levert een wijn op met een sterk en verfijnde expressie. Pas in januari krijgt de wijn haar langverwachte vergisting, waarna hij nog voor 24 maanden rijpt in houten vaten. De wijn wordt ongefilterd gebotteld.

Herkomst

In Cariano groeien de druiven voor Farina Amarone wijn uit Valpolicella Classico. Op een heuvel noord / zuidwest gesitueerd krijgen de druivenplanten goed de gelegenheid te rijpen. Volgens de Pergola methode zijn de druiven opgebonden en vormen zo als het ware een dak boven de rijen met ranken.

Eettips

Een echte wijn voor bij wildgerechten, stoofpotten en gebraden vlees. Maar ook prachtig bij de uitgebreide borrel. Drink de Farina Amarone della Valpolicella Classico Famiglia Farina dan bij oude gerijpte kazen.

Serie uitleg

Een Amarone wijn van Farina uit het hart van de Valpolicella Classico. Hier komt van oudsher de beste kwaliteit vandaan. Waaronder de grootse Amarone wijn.

Bijzonderheden

Amarone druiven worden geplukt door de ervaren oudere werknemers. Alleen de perfecte rijpe druiven mogen door naar de het drogingsproces. Beschimmelde druiven tasten namelijk de rest aan.

Wijnhuis omschrijving



Farina staat voor klasse en elegantie, in de buurt van het Gardameer, uit de Valpolicella Classico. Meermaals geroemd om haar Amarone wijnen.

Aanvullende informatie

Artikelnummer:	0390281
Wijnsoort:	Rode wijnen
Inhoud:	75
Alcoholpercentage:	16
Jaar:	2017
Land:	Italië
Streek:	Veneto
Appellatie:	DOCG Amarone della Valpolicella Classico
Wijnhuis:	Farina

