



FARINA

AMARONE

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG

Vino superbo e vanto della Valpolicella Classica, nasce da una accurata cernita delle uve messe ad appassire nei tipici fruttai per circa quattro mesi. Il controllo meticoloso delle uve durante l'appassimento ed il giusto affinamento del vino in barriques prima e in botti di rovere di Slavonia poi, sviluppano complessità di profumi e sapori. Elegante, morbido ed equilibrato, è espressione di tradizione, terroir e passione. Colore rosso rubino con riflessi granati. Etereo, speziato, con sentori di ciliegia, amarena e lamponi, ribes sotto spirito, cacao e note balsamiche. In bocca è caldo, pieno, di grande struttura, fine ed equilibrato.



PROVENIENZA	Valpolicella
PRODUTTORE	Farina
TIPOLOGIA	Vino Rosso
DENOMINAZIONE	Amarone della Valpolicella Classico DOCG
VITIGNO	50% Corvina, 20% Corvinone, 20% Rondinella, 10% tra Molinara, Oseleta e Turchetta
GRADO ALCOLICO	16% Vol
CONFEZIONE	Bottiglia Classica Cassa di Legno
FORMATO	0,50 lt, 0,75 lt, 1,5 lt, 3 lt
ABBINAMENTI	Selvaggina e cacciagione, arrosti e formaggi a pasta dura e stravecchi.

