



Omschrijving

Schenk deze Farina Amarone in uw glas en ervaar de rust die uitgaat van de fijne granaat rode kleur. Ondanks haar complexiteit, ferme tannine en rijkheid, is deze wijn voortdurend in balans. Tot ver in de afdronk kunt u zich verheugen op aroma's van framboos, moerbei, peper, koriander en kaneel.

Druivensoort(en)

Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Dindarella

Vinificatie

De druiven voor de Amarone wijn Montefante drogen in speciale droogschuren voor 4 maanden. Hierdoor verliest de druif 40- 50% van haar vocht. Een super geconcentreerde druif die voor een onevenaarbare geconcentreerde wijn zorgt. De gecombineerde opvoeding in Frans en Slavonië eiken zorgt voor een verhoogde complexiteit.

Ligging

In San Pietro in Cariano, in het hart van de Valpolicella, hebben de Farina wijngaarden de perfecte omstandigheden. De rust vanuit het Gardameer, een koele bries van het gebergte 'Monte Baldo' en goed gesitueerde hellingen naar de zon.

Spijsadvies

Deze Amarone wijn is heerlijk bij krachtige gerechten en pittige kazen. Of zoals ze bij Farina zeggen: 'Enjoy between conversations, this Amarone wine creates inimitable emotions for the drinker.'

Bijzonderheden

Artikelnummer:	0390322
Inhoud:	75
Alcoholpercentage:	16
Jaar:	2011
Streek:	Veneto
Appellatie:	DOCG Amarone della Valpolicella Classico
Wijnhuis:	Farina