



Farina Valpolicella Classico Superiore

Omschrijving

De intens robijnrode Valpolicella Superiore van Farina laat niets aan de verbeelding over. Tonen van overheerlijke rijpe aardbeien en zure kersen vullen deze rijpe, zachte wijn. Erg goed in balans en in de lange afdrank ontwikkelen zich geroosterde tonen van amandel en compote.

Druivensoort(en)

Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Dindarella

Vinificatie

Voor een net iets intensere wijn blijven de druiven langer aan de druifstok hangen en drogen hierdoor iets in. Na de vergisting op een temperatuur van 28 graden rijpt de Valpolicella Superiore wijn in Slavonië eikenvaten.

Ligging

In 'San Pietro in Cariano' groeien de druiven van Farina deels volgens de Pergola methode. De druivenranken vormen met hun takken als het ware een dakje boven de rijen. Deze methode is arbeidsintensiever maar de druiven zijn beter beschermt tegen hagel en felle zon.

Spijsadvies

Wildgerechten, rood of geroosterd vlees of wat dacht u van gerijpte kazen bij deze Valpolicella Superiore van Farina?

Bijzonderheden

Artikelnummer:	0390231
Inhoud:	75
Alcoholpercentage:	13
Jaar:	2016
Streek:	Veneto
Appellatie:	DOC Valpolicella Classico Superiore
Wijnhuis:	Farina