

Farina Amarone Classico della Valpolicella

Omschrijving

Een zeer rijke Amarone wijn van Farina. De kruidigheid van cacao en balsamico zijn mooi verweven met het delicate fruit; kersen, aardbeien en bramen. Een rijk warm mondgevoel samen met een ongekende structuur en balans laten zich onmogelijk temmen in de lange afdronk.

Druivensoort(en)

Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Oseleta, Turchetta

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.

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. Maar ook prachtig bij de uitgebreide borrel. Drink de Farina Amarone Valpolicella Classico dan bij oude gerijpte kazen.

Aanvullende informatie

| | |
|--------------------|--|
| Artikelnummer: | 0390245 |
| Inhoud: | 75 |
| Alcoholpercentage: | 15 |
| Jaar: | 2018 |
| Streek: | Veneto |
| Appellatie: | DOCG Amarone della Valpolicella Classico |
| Wijnhuis: | Farina |

