



# Amarone

Amarone della Valpolicella DOCG 2012

## Farina

---

L'Amarone della Valpolicella Docg Farina è un 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.

Siamo di fronte ad una delle massime espressioni della Valpolicella. Un vino superbo dalla grande robustezza.

---

### CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Amarone della Valpolicella
<b>Denominazione</b>	DOCG
<b>Annata</b>	2012
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Veneto
<b>Localizzazione</b>	San Pietro in Cariano
<b>Vitigno</b>	Corvina 50% ;Corvinese 20% ;Rondinella 20% ;Molinara, Oseleta e Turchetta 10%
<b>Gradazione</b>	15.00 % vol.
<b>Zuccheri</b>	6 g/l g/l
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

### LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Colore rosso rubino con riflessi granati
<b>Gusto</b>	In bocca è caldo, pieno, di grande struttura, fine ed equilibrato
<b>Profumo</b>	Etereo, speziato, con sentori di ciliegia, amarena e lamponi, ribes sotto spirito, cacao e note balsamiche
<b>Abbinamenti</b>	Secondi piatti di selvaggina, secondi piatti di carni rosse, formaggi stagionati
<b>Temperatura di servizio</b>	18° - 22°C

### DATI DI PRODUZIONE

<b>Altitudine</b>	300 m
<b>Tipologia terreno</b>	Vulcanico-Calcareo-Ghiaioso
<b>Allevamento</b>	Pergola veronese
<b>Densità impianto</b>	3500 viti/ha
<b>Epoca vendemmia</b>	Metà settembre
<b>Tipo raccolta</b>	00:00:00
<b>Vinificazione</b>	Pigiatura e diraspatura delle uve a metà gennaio. Dopo una decina di giorni di macerazione a freddo, inoculo dei lieviti su piccola quantità riscaldata

**Maturazione** Temperatura di fermentazione controllata da madre natura, continui rimontaggi soffici fin quasi a secco, svinatura finale

**Affinamento** Dopo altri due travasi di pulizia, maturazione per 24 mesi, 30% in barriques, 70% in botti di rovere di Slavonia, successivo affinamento in bottiglia