

Farina Amarone della Valpolicella Classico Riserva 'Montefante' 2015

Omschrijving

Schenk deze Farina Amarone in uw glas en ervaar de rust die uitgaat van de fijne granaatrode 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.

Druivenras(sen)

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.

Herkomst

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.

Eettips

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.'

Serie uitleg

Montefante is een wijngaard in het hart van de Valpolicella Classico. Gemaakt volgens de Amarone methode.

Wijnhuis omschrijving

Farina is een Italiaanse producent van klassieke Valpolicella wijnen uit Veneto. De passie en liefde voor de wijnbouw vindt u terug in al hun wijnen.

Aanvullende informatie

Artikelnummer:
Wijnsoort:

0390327
Rode wijnen





Inhoud: 75
Alcoholpercentage: 16
Jaar: 2016
Land: Italië
Streek: Veneto
Appellatie: DOCG Amarone della
Valpolicella Classico
Wijnhuis: Farina