

noi che  
DA SEMPRE CI PIACE  
**FARE  
VINO**

We who  
have always liked  
to make wine



**FARINA**

**FARINA**

**FARINA**









FARINA

N°129  
ATTO  
AMARONE CLASSICO  
2009





FARINA  
vino della valpolicella  
**amarone**

FARINA  
VALPOLICELLA  
CLASSICO SUPERIORE





• Gardà  
Lake Garda  
• Bardolino  
AFFI  
• Lazise

A22

S. Ambrogio di Valpolicella

The river Adige

VR NORD

SSI2

Marano

Fumane

S. Pietro in Cariano

Montebelluna

S. Fiorano

Valdenote

Parona

Mezzane

Negrar

Valgattara

Mantocorno

Quinzano

Quinto

Polano

Grezzana

Mezzole

Mezzane

Tregnago

Illasi

Cazzano di Tramigna

Colognola ai Colli

S. Martino B. A.

SSI1

A4

VR EST



# FARINA

VINI PREGIATI IN VALPOLICELLA

HOTELS  
HOTEL COETSE  
Via S. Nicolò 11  
37020 PESCIARENA (VR)  
Tel. 045 4367257 • Fax 045 4362244  
VILLA QUARANTA PASE HOTEL  
Via Biondini 45  
37020 OSPEDALETTO D. PESCARENA (VR)  
Tel. 045 4367300 • Fax 045 4367361





















































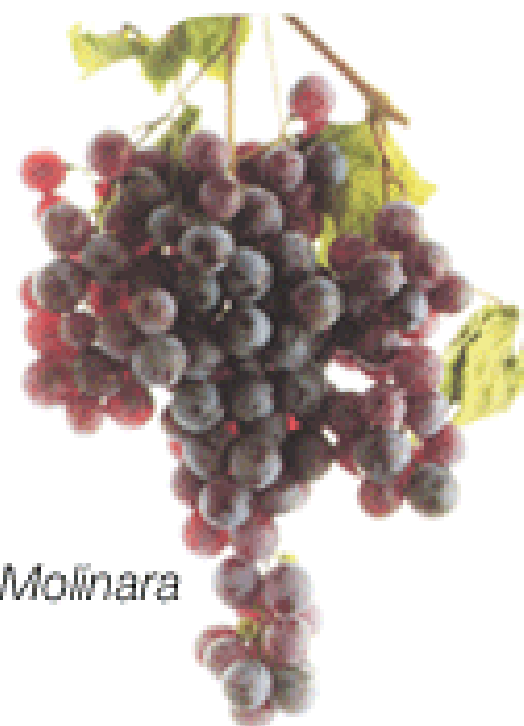




*Rondinella*



*Corvina*



*Molinara*



*Rossanella*

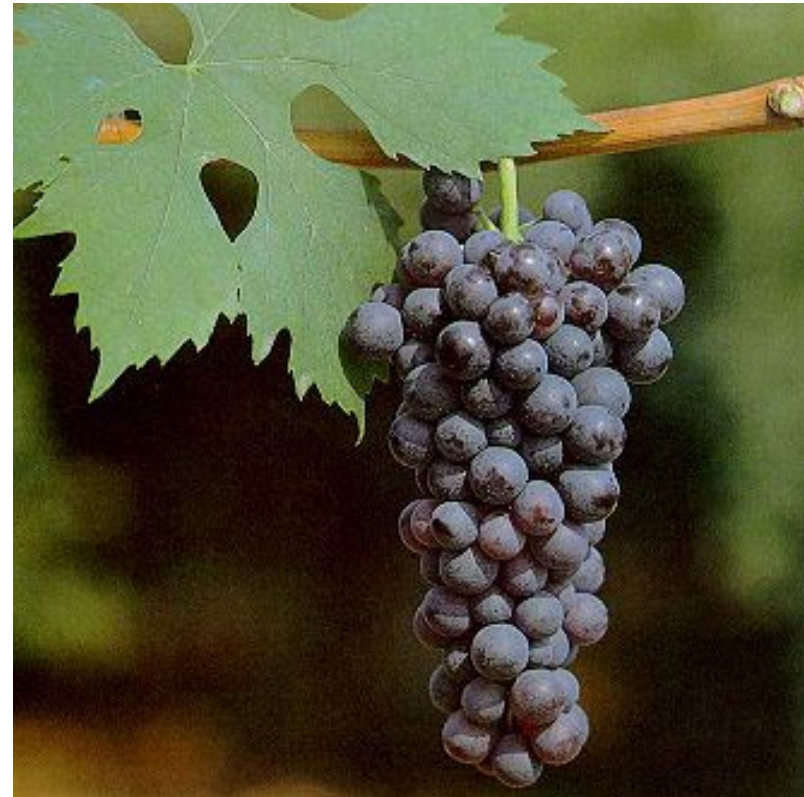


*Oseleta*



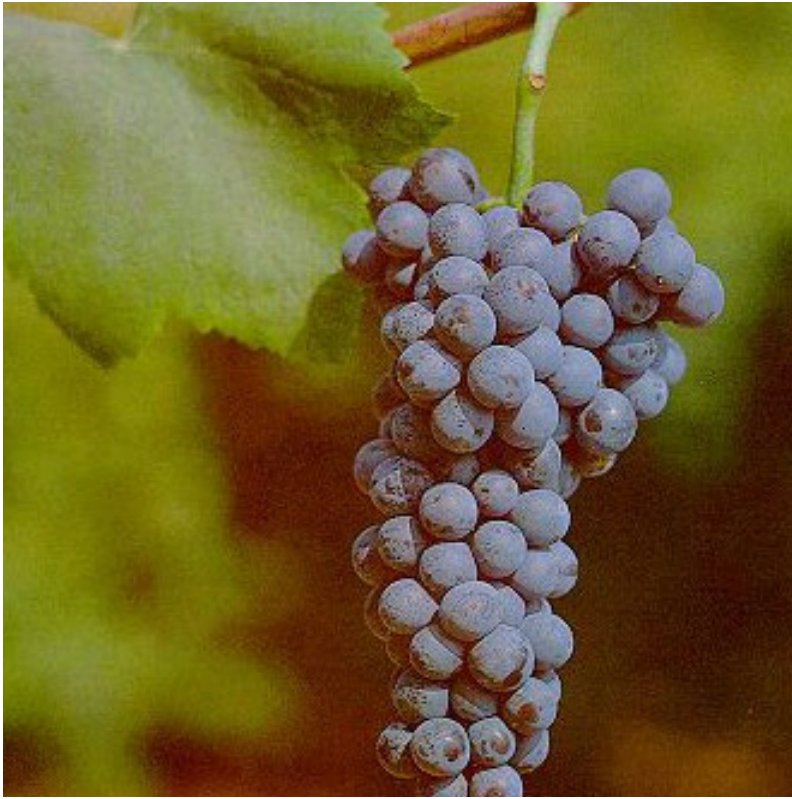


CORVINA



RONDINELLA





MOLINARA



NEGRARA









































































**RICORDARSI DI A  
IL CHIUSINO NELLE  
DI CARICO E SCA**

**ATTENZIONE: NORME GE  
PER IL BUON USO E MANU**

• Prima dell'uso, lavare e trattare sempre i  
• L'operatore in caso di guasto deve intervenire immediatamente dopo il  
non si devono usare strumenti particolarmente appuntiti  
le parti, soprattutto con usura ma senza il controllo  
per la pulizia esterna ed interna del serbatoio e del  
cilindro  
• I grandi serbatoi sempre poggiate su pavimenti p  
solidi  
• Nel caso di serbatoi a fondo piano il trattamento de  
profilattico unico di cemento armato grande come il  
• Per l'operazione che il serbatoio non venga mai a cont  
scudi di protezione varie in tutto non cementato  
• Il chiusura superiore deve essere sempre, questi deve  
operazione di riempimento e ricostituzione  
• Controllare regolarmente il perfetto funzionamento de  
disappaffato, lo stato delle guarnizioni, delle portelle  
di lavoro  
• Frangere sempre i serbatoi al pavimento, e nei casi mo  
• In qualsiasi intervento, proteggere la massa a terra  
Nell'uso una sola di questo come non venga osservata, ch  
Casa costruttrice.

Prodotto nel D.L. n. 108/2001/CE e Dir. CEE 89/109 D.M. 21/10/8  
Questo contenitore è costruito con materiale atto a contenere  
alimenti.

**NORME VITALI PER LA SICUREZZA**

**PRIMA DI ENTRARE NEL SERBATOIO ARIE  
L'INTERNO, APRENDO I COPERCHI, IL CH  
LA PORTELLA E LE VALVOLE.  
È INDISPENSABILE BONIFICARE L'INTE  
ASPIRANDO LA CO<sub>2</sub> E INSUFLANDO ARIE  
DILUIRE LA CONCENTRAZIONE DI AZO**









N° 7V  
hl 158

ALBRIGI

N° 8V  
hl 158

ALBRIGI

N° 1V  
hl 300





















1900  
AMARONE  
35  
N° 8

1900  
AMARONE  
35  
N° 8











Carli Lotti  
Arte del Barile

FARINA











FARINA

FARINA

FARINA

FARINA

FARINA

FARINA

FARINA

FARINA

FARINA

FARINA

FARINA

FARINA

FARINA

FARINA

FARINA

FARINA

FARINA





MERCIER

C MT



FARINA





bertolaso  
GENERALI S.p.A. ITALIA

bertolaso  
GENERALI S.p.A. ITALIA

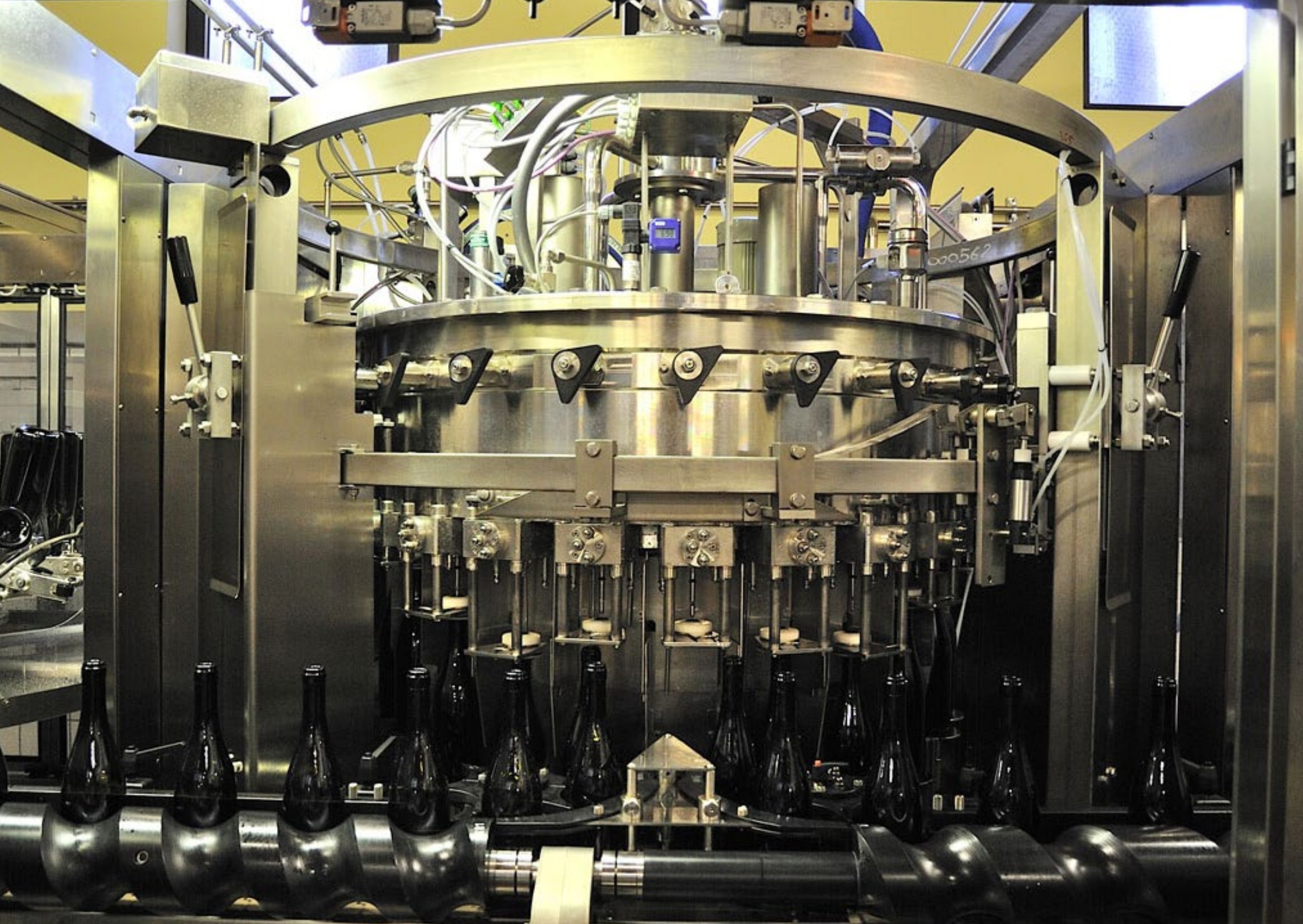
bertolaso  
GENERALI S.p.A. ITALIA















NON RIMUOVERE  
I DEPOSITI DI SICUREZZA

MACCHINA IN MOTO

NON RIMUOVERE  
I DEPOSITI DI SICUREZZA





























# METODO RIPASSO RIPASSO METHOD

## FASI DI PRODUZIONE DEL VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE

Production stages for Valpolicella Ripasso Superiore

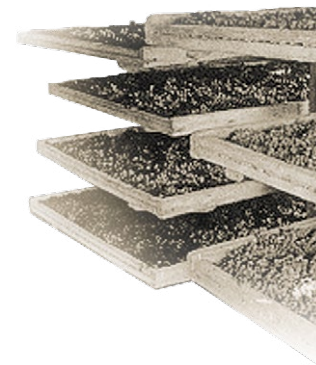


# FARINA

SETTEMBRE-GENNAIO / SEPTEMBER-JANUARY

**1** APPASSIMENTO  
DRYING  
PROCESS

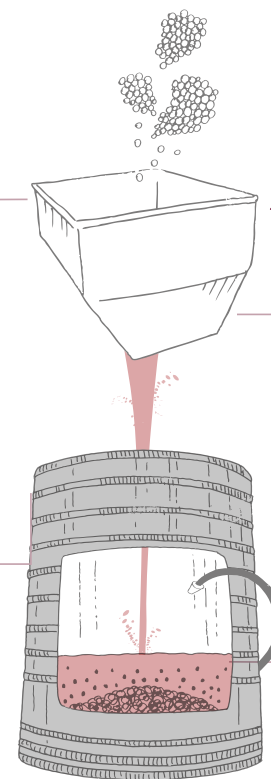
UVE ROSSE PER VINO AMARONE  
corvina, corvinone, rondinella, molinara, oseleta  
RED GRAPES FOR AMARONE  
corvinone, corvina, rondinella, croatina, oseleta



**2**

**3** FERMENTAZIONE  
dell'Amarone  
FERMENTATION  
of Amarone

GENNAIO / JANUARY



**4**

AFFINAMENTO  
MONTEFORTE  
24 mesi in Barrique  
AMARONE TOMMASI

**1** UVE ROSSE PER VALPOLICELLA DOC  
corvina, corvinone, rondinella  
RED GRAPES FOR VALPOLICELLA DOC  
corvina, corvinone, rondinella

OTTOBRE / OCTOBER

**2**

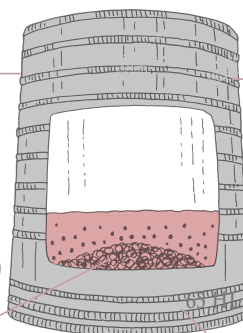
FERMENTAZIONE  
DEL VALPOLICELLA  
FERMENTATION OF  
THE VALPOLICELLA

**3**

FEBBRAIO / FEBRUARY

RIFERMENTAZIONE  
del Valpolicella sulle vinacce  
dell'Amarone (circa 20 giorni).  
REFERMENTATION  
of Valpolicella through Amarone  
dried grape skins (about 20 days)

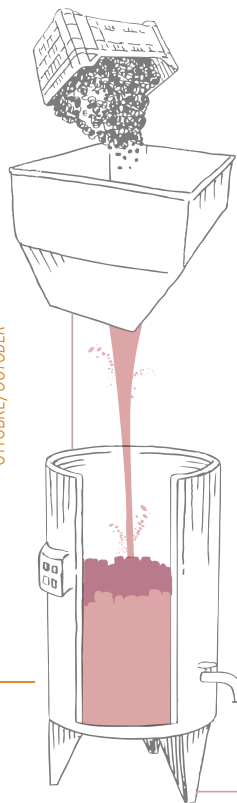
Vinacce dell'Amarone  
Amarone grape skins



AFFINAMENTO "RIPASSO"

"RIPASSO" FARINA AGEING

VALPOLICELLA  
CLASSICO  
VALPOLICELLA  
CLASSIC









ANARONE DELLA  
VALPOLICELLA  
MAR 01478932

*Amarone*  
2000  
FARINA

ONE I MAR