

Wijnkaart



Farina Rosso

Zó soepel en sappig, om vrolijk van te worden. Het fruit viert hoogtijdagen in deze prachtige Italiaanse rode wijn van Farina. De druiven Corvina en Rondinella geven aroma's van kersen en aardbei.

Glas: 4,- / Fles: 19,95



Farina Bardolino Rosso

De kleur is helder en robijnrood. Deze Farina Bardolino Rosso is daarnaast licht, droog en zacht van smaak. Ontdek in deze wijn de mooie aroma's van wilde rozen, pruim en het fruit van cassis.

Glas: 4,75 / Fles: 23,50



Farina Appassilento Rosso del Veneto

Een verrassing van kersen aroma's en gedroogde bloemen in uw glas. De Appassilento van Farina is heerlijk rond en elegant met een erg aangename afdrank.

Glas: 5,25 / Fles: 26,-



Farina Bianco

Niet om je aan te zetten tot..., maar om je deelgenoot te maken van deze veelzijdig inzetbare witte wijn. Fris wit fruit, zacht en sappig tegelijk

Glas: 4,- / Fles: 19,95



Farina Pinot Grigio del Veneto

Prachtige pure Pinot Grigio. Deze Farina wijn heeft een licht aromatisch bouquet van peer en ananas, met een florale toets. De droge, zachte structuur en verfrissende smaak maakt deze 'Italiaanse' breed inzetbaar!

Glas: 4,75 / Fles: 23,50



Farina Chardonnay del Veneto

Deze Farina Chardonnay heeft een strogele kleur met groene reflecties. Fruitige neus van tropisch fruit en lekker fris. Mooie mineralen en een goede structuur.

Glas: 5,25 / Fles: 26,-



Farina Bardolino Chiaretto Rosato

De geur van wilde rozen en viooltjes vormen een prachtige combinatie met de rosé kleur van deze Farina Bardolino Chiaretto. Zacht van smaak, droog, met een mooie hartige harmonie. De aroma's van aardbei, perzik en kersen kennen een mooi verloop in de afdrank.

Glas: 4,75 / Fles: 23,50



Farina Valpolicella Classico Superiore

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.

Fles: 35,-



Farina Amarone Classico della Valpolicella

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 ongekennde structuur en balans laten zich onmogelijk temmen in de lange afdrank.

Fles: 55,-



Kendall-Jackson Vintner's Reserve Chardonnay

Deze wereldtopper uit Californië blinkt uit in haar volheid en licht romige smaak. Fris en elegant met heerlijke aroma's van tropisch fruit als mango, ananas, appel en peer. De Chardonnay wijn heeft fijne geroosterde tonen op de achtergrond en een lange afdrank.

Fles: 39,95



Grüner Veltliner Ried Spiegel Réserve

Helder bleekgele kleur. Een heerlijke frisse wijn met een aantrekkelijk bouquet van bloemen en witte peper. De smaak is mond-vullend met zuivere zuren in de afdrank.

Fles: 35,-



Farina Bianco Frizzante

De sprankelende lichte kleur vult uw glas met plezier. Als een uitnodiging voor aroma's van frisse appel en geurige witte bloemen. Een droge lentedag, een niets verhullende elegantie met een fijne afdrank.

Fles: 19,95

Historie Farina

Farina is het oudste wijnbedrijf in het Valpolicella Classico gebied in Italië. Er bestaat geen ouder familiebedrijf in deze regio. Wijnhuis Farina is begin 19e eeuw opgericht door Remo Farina en klein gestart met niet meer dan 20.000 flessen, tegenwoordig zijn dat één miljoen flessen. Een diepgaande passie voor druiven, het land en het gebied en een diepe liefde voor wijn is de basis voor het ontstaan van het wijnhuis Farina. De Valpolicella wijnen worden met nieuwe technologieën gemaakt waarbij de traditionele stijl van wijn maken niet vergeten wordt. Met respect voor de natuur en hoe Remo Farina het wijn maken de huidige (3e) generatie geleerd heeft.

Claudio Farina

Tegenwoordig staat Claudio Farina aan het roer samen met zijn nicht Elena. Van kleins af aan ging Claudio altijd mee naar het oogsten met zijn vader Sandro en zijn opa Remo. Zij gaven Claudio de passie mee voor het vak. Toch besloot hij om eerst een ander professioneel pad te bewandelen, namelijk in de schoenenindustrie. Hij vond het noodzakelijk om absoluut overtuigd te zijn van de wijnwereld. Toen hij 23 jaar was, is hij gaan werken in de wijnmakerij en heeft hij veel praktijkervaring op kunnen doen bij zijn vader. Nu mag hij zichzelf eigenaar noemen van het wijnhuis Farina met een absolute overtuiging, passie en liefde voor het vak.

