Montecorna Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore 2023 di Farina

scritto da Redazione Wine Meridian | 19 Giugno 2026



Quando si parla di Farina si parla di una delle aziende più storiche della Valpolicella Classica: oltre cento anni di tradizione vitivinicola e quattro generazioni di famiglia. Ma sarebbe un errore fermarsi qui perché Farina è anche, e forse soprattutto, una delle realtà più moderne e contemporanee del panorama – non solo della Valpolicella, ma dell'intero vino italiano. E va anche detto che non sono poi così tante, in Italia, nemmeno in una zona blasonata e storica come questa, le aziende che hanno saputo affrontare con coraggio e determinazione tutte le diverse fasi di mercato, reinventandosi senza tradire la propria identità. Farina lo ha fatto, scegliendo negli ultimi vent'anni un percorso fatto di innovazione, sostenibilità e sperimentazione, sempre nel

rispetto del proprio terroir.

Non è un caso, allora, se oggi Farina è doppiamente protagonista: da un lato sul fronte della qualificazione dei prodotti, con una gamma che interpreta con riconoscibilità l'Amarone e i grandi vini del territorio; dall'altro come una delle aziende leader nell'enoturismo e nell'accoglienza. La cantina è aperta ai visitatori e offre un'esperienza a tutto tondo: dai veri e propri "tour del vino" alle degustazioni nella Wine Boutique interna, fino alle rassegne di "Art Ferment", mostre d'arte contemporanea allestite periodicamente negli ambienti della cantina. È un modo di intendere il vino come cultura e ospitalità che oggi fa la differenza, e in cui Farina si è mossa con anticipo e visione.

In questo contesto, la loro versione del Ripasso rappresenta, a nostro parere, uno degli esempi più interessanti e indicativi di come questa tipologia abbia raggiunto grandi traguardi nell'ultimo ventennio. Il Ripasso è una categoria che troppo spesso è stata raccontata come un semplice "baby Amarone", una versione minore e ammiccante del fratello maggiore. Nell'interpretazione di Farina non è così: il Montecorna ha una sua precisa identità e una sua collocazione autonoma all'interno dell'eccellente portfolio dei vini della Valpolicella. Non imita l'Amarone, lo affianca con una propria voce.

Il vino nasce nel vigneto Montecorna, sul Monte Masua a San Pietro in Cariano, da viti di trentacinque anni allevate a pergola veronese su suoli di matrice calcarea stratificata con basalti, a 300 metri di altitudine. L'uvaggio è quello classico della denominazione (70% Corvina, 15% Corvinone, 10% Rondinella, 5% Molinara) con i grappoli del vino base sottoposti a un breve appassimento di una ventina di giorni per concentrare senza sacrificare la freschezza. Da qui il cuore del metodo: il Valpolicella giovane viene "ripassato" sulle vinacce dell'Amarone, una seconda fermentazione che gli regala colore più intenso, struttura e una maggiore

complessità aromatica. L’affinamento dura un anno, equamente diviso tra barrique e botte grande di rovere di Slavonia, seguito dal riposo in bottiglia.

Nel bicchiere si presenta di un rosso rubino intenso. Il naso è complesso e ben articolato: amarena e marmellata di prugne stracotte aprono su note speziate di vaniglia e cuoio, con un tocco delicato di caffè tostato a chiudere il quadro. Al palato è avvolgente e compatto, ma anche raffinato e armonico, con un equilibrio tra ricchezza del frutto e sfumature speziate che è la cifra del vino. I 14 gradi sono perfettamente sostenuti dalla materia e l’insieme risulta pieno ma mai pesante, con un finale che torna sul frutto maturo e sulla spezia dolce.

L’abbiamo degustato in abbinamento a un’eccellente tagliata di manzo, e possiamo dire che è stato semplicemente perfetto: la succosità e la nota ferrosa della carne al sangue dialogano alla meraviglia con il frutto maturo del vino, mentre la freschezza e i tannini ben presenti del Ripasso puliscono il palato a ogni boccone, pronti per il successivo.

Company profile

Farina Wines è tra le più storiche cantine della Valpolicella Classica con 100 anni di tradizione vitivinicola. Giunta alla 4° generazione di famiglia, ha scelto negli ultimi 20 anni abbracciare il concetto di contemporaneità, attraverso un percorso di innovazione, sostenibilità e sperimentazione per interpretare con rispetto e riconoscibilità il proprio terroir e la produzione dell’Amarone e dei vini più rappresentativi del territorio. Aperta ai visitatori, Farina Wines offre un’ampia esperienza enoturistica: dall’organizzazione di veri e propri ‘tour del vino’ alle degustazioni nella Wine Boutique interna fino alle rassegne di ‘Art Ferment’, mostre d’arte contemporanea allestite periodicamente negli ambienti della cantina.

FARINA WINES

https://farinawines.com

Azienda Vinicola Farina Srl – Via Alberto Bolla, 11 37029 Pedemonte (VR)

045 7701349 – hospitality@farinawines.com

