

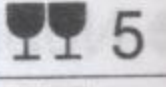
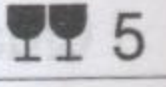
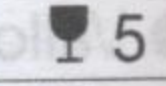
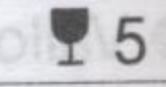
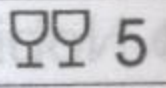
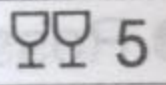
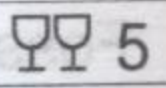
**Le Bocce**

VIA CASE SPARSE, 76  
50020 PANZANO [FI]  
TEL. 055852153  
www.stefanofarinavini.it

Bindella

**PRODUZIONE ANNUA** 300.000 bottiglie  
**ETTARI VITATI** 46  
**TIPO DI VITICOLTURA** Convenzionale

Nell'universo enologico dei fratelli Farina, che tocca Piemonte, Puglia e Toscana, è la tenuta di Panzano quella che riserva loro le maggiori soddisfazioni, anche se l'azienda di Subbiano, in provincia di Arezzo, comincia a essere sempre più regolare nel fornire valide prestazioni. Il sangiovese rappresenta il vitigno principale, utilizzato ovviamente nel Chianti Classico ma anche nei vari Supertuscan, una sorta di variazioni sullo stesso tema, quasi a dimostrare le potenzialità di un vitigno ritenuto spesso poco duttile. Il miglior vino aziendale quest'anno sembra essere Il Paladino, versione '05. Sangiovese in purezza, presenta aromi nitidi, minerali, con sentori floreali, abbinati a una struttura ben costruita, con tannini grintosi e chiusura prolungata. Buona anche la Riserva '04, dal sapore intenso e dalla struttura vibrante.

- Chianti Cl. Ris. '04  5
- Il Paladino '05  5
- San Leonino '05  5
- Sassaia di Albereto '05  5
- Il Paladino '04  5
- San Leonino '04  5
- Sassaia di Albereto '04  5