

BAROLO DOCG

Stefano Farina

Le colline sulle quali sorgono i vigneti delle uve del Barolo della Cascina La Traversa di Stefano Farina a La Morra d'Alba, in terra di Langhe, sono perennemente esposte al sole del pomeriggio, il caldo, il migliore per la maturazione di queste uve che daranno origine a uno dei vini più famosi e celebrati del mondo. Invecchiato per anni in botti di rovere di Slavonia, di colore rosso con leggeri riflessi granati. Profumo leggero di viola unito a note di liquirizia e leggeri sentori speziati. Sapore vellutato e morbido. Il Barolo Stefano Farina, a denominazione di origine controllata e garantita, è un vino di nobile discendenza, grande tra i grandi vini.

VITIGNO 100% Nebbiolo nelle varietà Lampia, Michet e Rose atto a produrre vino Barolo coltivato nell'omonimo comune e comuni limitrofi.

TERRENO Medio tenore di calcare, ricco di sabbia quarzosa di colore bianco grigiastro superiore a 170 m. s.l.m.

VENDEMMIA Verso la fine di ottobre raccogliendo le uve in casse da 20 kilogrammi.

RESA PER ETTARO 8 tonnellate di uva pari a 54 ettolitri di vino.

VINIFICAZIONE fermentazione alcolica e malolattica condotte con tecniche innovative ed eseguite a temperatura controllata.

EVOLUZIONE / INVECCHIAMENTO Un anno in vasche di acciaio, due anni in botti di rovere di Slavonia (botti grandi, piccola percentuale in barriques) e affinamento in bottiglia (minimo 8 mesi).

DATI TECNICI Grado alcolico 14% vol

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE 18° - 22° C.

ABBINAMENTI Brasati, formaggi erborinati, carni rosse e cacciagione. Si consiglia di stappare la bottiglia 3/4 ore prima di servire e decantare.

CASCINA LA TRAVERSA, PIEMONTE **Piedmont**

The manor owned by Stefano Farina in La Morra d'Alba lies on hills well exposed to the warm afternoon sunshine, the most suitable for grape ripening. This wine is aged for several years in oak casks of Slavonic origin and has a garnet red or ruby colour, with a violet aroma combined with notes of licorice and light spicy. Velvety, soft taste. The Barolo Stefano Farina has a noble tradition and is considered the "king of wines" amongst Italian wines.

VINE VARIETY 100% Nebbiolo of the variety Lampia, Michet, and Rose. Perfect to be grown in the area of Barolo municipality and suitable to obtain Barolo.

SOIL Half calcareous, rich in quartz sand of a greyish-white colour above 170 meter altitude.

HARVEST End of October. The grapes are harvested in boxes of 20 Kilograms each.

YIELD PER HECTARE 8 tons of grapes equal to 54 hectoliters of wine.

WINE-MAKING PROCESS Alcoholic and malolactic fermentation conducted with innovative techniques and carried out at a controlled temperature.

EVOLUTION / AGEING One year in stainless steel cisterns, two years in oak casks of Slavonic origin (big barrels, a low percentage in barriques) and finally in bottles (8 months min.)

TECHNICAL FEATURES Alcohol 14% by volume

TASTING TEMPERATURE 18-22 degrees centigrade.

BEST SERVED WITH Braised meats, cheese with blue-green marbling, red meats and game. For best result, we suggest to uncork bottle and decant wine at least 3-4 hours prior serving.

