

BAROLO DOCG RISERVA

Stefano Farina

Da un immenso amore per la terra, da una selezionata coltura della vite, nasce questo stupendo Barolo Riserva prodotto dalla Stefano Farina in terra di Langhe, a la Morra d'Alba. Durante la vendemmia, verso la fine di ottobre, le uve migliori vengono accuratamente selezionate e raccolte a mano da personale esperto. Questo vino a quantità limitata, viene invecchiato cinque anni di cui tre anni in botte di rovere di Slavonia, ha un colore rosso granata con riflessi arancione. Intenso profumo fruttato e speziato con note di liquirizia, il sapore è vellutato e morbido, gli aromi e il bouquet del vino di classe superiore.

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 cassette 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 5 anni in totale di cui almeno 3 in botti di rovere di Slavonia e affinamento in bottiglia.

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**

This superb Barolo Riserva Stefano Farina is the result of an immense love for nature and a careful tilling of the land. The vineyards are located in the south western part of Piedmont, at La Morra d'Alba in the ancient county of "Langhe". During the harvest which takes place towards the end of October, only the best grapes are selected through a meticulous process of hand-picking. This wine comes in limited quantities, and undergoes ageing for a period of five years, of which three years in oak casks of Slavonic origin; its colour is typically ruby red with nuances of garnet and orange reflections. Intense fruity bouquet mixed with spices and liquorice, velvety flavour and smooth taste. All of the above truly makes this Barolo a first class wine.

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 or 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 Total 5 years of which at least 3 in oak casks of Slavonic origin. Ageing in bottle before selling.

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.

