

Fattoria Le Bocce

Via Case Sparse 77 - 50020 Greve in Chianti (FI)

Tel. 055 852153 Fax 031 629988

info@stefanofarinavini.it

www.stefanofarinavini.it

Anno di fondazione: 1938 **Proprietà:** Famiglia Farina
Conduzione enologica: Giovanni Sordi **Conduzione agronomica:** Giovanni Sordi
Bottiglie prodotte: 378.000 **Ettari vitati:** 30
Vendita diretta: Sì **Visite in azienda:** Sì **Viticoltura:** Convenzionale

La storia della famiglia Farina prende forma sul finire degli anni Trenta. Fu allora che Stefano, da sempre amante del vino, ne iniziò la commercializzazione, prima di fondare l'omonima azienda vinicola. In seguito allargò i propri interessi e investimenti nel settore siderurgico, ma fece promettere ai tre figli che non avrebbero mai abbandonato ciò che lui aveva amato di più, tramandando la tradizione vinicola. Giunta alla terza generazione, oggi l'azienda possiede sei tenute tra Piemonte, Toscana e Puglia.

· CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE 2012

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Colorino 10% - Alc. 13,5% - € 23 - Bt. 26.000

Veste rubino, di affascinante concentrazione. Intenso e variegato all'olfatto, che si presenta con connotazioni di piccoli frutti, poi mirtillo e ribes in confettura, caramella al gelso, glicine appassito, cenni di humus; poi in successione arrivano ben integrate sensazioni di torrefazione, liquirizia, mirto e ruggine. Gusto dinamico e polposo, con tannini cesellati e un lungo finale piacevolmente boisé. Matura in botti da 8 ettolitri per 18 mesi e affina per altri 6 in vetro. Sella di capriolo con polenta.



· CHIANTI CLASSICO RISERVA 2013

Rosso Docg - Sangiovese 100% - Alc. 13,5% - € 17 - Bt. 52.000

Rubino compatto e concentrato. Sentori caratteristici di sottobosco, confettura di ciliegia e viole appassite in apertura, poi cioccolatino al caffè, chiodi di garofano e una punta minerale ferrosa. Il gusto assomma una notevole componente di acidità a un tannino di prospettiva, con continui rimandi tostati che si allungano nel finale. Sosta per almeno 16 mesi in botte grande. Cinghiale in umido.



· CHIANTI CLASSICO 2014

Rosso Docg - Sangiovese 100% - Alc. 13,5% - € 13 - Bt. 40.000

Rosso rubino intenso. Dischiude il proprio bouquet olfattivo lentamente, dapprima con note delicate di petali di rosa appassita e amarena, poi chinotto, liquirizia e un finale minerale ferroso. Dinamico in bocca, vanta una struttura decisa sorretta da tannini di buona fattura e un finale di rabarbaro. Botte grande per 12 mesi. Bistecca alla fiorentina.



· CHIANTI LA GINESTRA 2016

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Canaiolo 10% - Alc. 13,5% - € 6 - Bt. 120.000

