# PIEMONTE

## STEFANO FARINA

**Stefano Farina Spa** - *Via Provinciale, 46 - 12055 Diano d'Alba (CN) - tel. +39-017369194 - fax +39-017369194 - www.stefanofarinavini.it* - Responsabili della produzione: *Alessandro Rivetti* - Anno avviamento: *1938* - Vini prodotti: *3* - Bottiglie prodotte: *63.000* - Ettari: *9* - Percentuali uve o vini acquistati: *solo uve di proprietà* - Campioni: *forniti dal produttore*

### VINI DEGUSTATI NEL PERIODO

#### DOLCETTO DI DIANO D'ALBA 2006

| IP | C | E | I | VP | QQ | ACQ |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 83 | 31 | 26 | 26 | 8,53 | 7,51 | 8,02 |

A - 22.000 - Dolcetto - antipasti/stuzzichini a base di salumi; carne - 08-06-07

#### LE BRUME 2005

| IP | C | E | I | VP | QQ | ACQ |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 83 | 31 | 26 | 26 | 8,53 | 6,6 | 7,57 |

A - 7.000 - Barbera 50%, Nebbiolo 50% - carne - 08-06-07

#### SILENZIO TERRE DI SAN QUIRICO 2005

| IP | C | E | I | VP | QQ | ACQ |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 83 | 31 | 26 | 26 | 7,34 | 7,2 | 7,27 |

B - 15.000 - Barbera - legumi; carne - 08-06-07

### COMMENTO CONCLUSIVO

*Gran balsamo di spezie e densità di frutto da potenza e concentrazione pura ha il Silenzio Terre di San Quirico 2005. Carnoso e glicerinosamente massivo il Le Brume 2005, in legno impreziosito; polposissimo nella sua bluastra croma il Dolcetto di Diano d'Alba 2006. Ha gran valore il bicchiere di Stefano Farina, e gran potenziale.*

| INDICI MEDI | 2008 | 2007 | Δ |
|---|---|---|---|
| Piacevolezza | 83 | - | - |
| Consistenza | 31 | - | - |
| Equilibrio | 26 | - | - |
| Integrità | 26 | - | - |
| QQT | 5,83 | - | - |