



Tenute Stefano Farina

Tenute Stefano Farina Srl

Via Provinciale, 46, 12055 Diano d'Alba, CN - tel +39 017369194 - info@stefanofarinavini.it - www.stefanofarinavini.it - Responsabili della produzione: Famiglia Farina (Titolare), Giovanni Sordi e Alessandro Rivetti (Enologi), Pietro Filigura (Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 1941 - Vini prodotti: 10 - €90.000 - Ettari: 9 - Uve/vini acquistati: 10% delle uve - ☎ no - ☎ sì - 🏠 no

IL MIGLIOR VINO

Le Brume 2010

89

Consistenza: 32 - Equilibrio: 29 - Integrità: 28

Sensazioni: che suadenza! Non lo si sente in deglutizione, tanto ben armoniosamente avvolto in dolce polpa di frutto, il suo tramoso tannino. Eppure la sua polpa è poderosamente fitta, e la sua struttura consistente e potente. Ma la souplesse qui regna sovrana, con i dolci balsami d'un dosatissimo e nitido rovere che convergendo su una pasta di frutto tanto morbida e avvolgente, ancor più ne esaltano la sofficità e la levigatezza. Ecco il sapor tondo d'amarena, il gusto di balsamica caramella di visciola, di crema di ribes speziato, di suadenza e di fragranza stupenda. Delicatezze mai così levigatamente percepite ove meno che ottimamente nitida la sua trasformazione enologica.



Informazioni: 🍷 - 📅 05/06/15 - 🏠 A - € 19.000 - 🍷 Nebbiolo 60%, Barbera 40%

Impressioni del produttore: Nebbiolo e Barbera si completano in un armonico matrimonio in cui l'eleganza si fonde alla potenza in un equilibrio gustativo unico che riflette l'armonia e la bellezza delle colline delle Langhe. Morbidezza, polposità e struttura fanno di questo vino una sinfonia sensoriale di infinita piacevolezza.

GLI ALTRI VINI

SILENZIO TERRE DI SAN QUIRICO 2012

IP: 89

C: 31 - E: 29 - I: 29 - 🍷 - € 15.000 - 🍷 Barbera

Stefano Farina iniziò la sua attività vendendo vino nell'osteria che conduceva con la moglie. La sua passione per il vino lo portò negli anni '30 ad aprire la "Vinicola Stefano Farina". Oggi l'Azienda è proprietaria di 5 Cantine in Piemonte, Toscana e Puglia. Secoli di viticoltura tradizionale, un immenso amore per la terra e la paziente coltura della vite si miscelano armoniosamente nei nostri vini.

DOLCETTO DI DIANO D'ALBA FRANCO FIORINA 2014 IP: 87

C: 29 - E: 28 - I: 30 - 🍷 - € 2.500 - 🍷 Dolcetto

DOLCETTO DI DIANO D'ALBA 2014 IP: 86

C: 29 - E: 28 - I: 29 - 🍷 - € 8.500 - 🍷 Dolcetto

BAROLO 2011 IP: 86

C: 31 - E: 28 - I: 27 - 🍷 - € 10.000 - 🍷 Nebbiolo

BARBARESCO 2011 IP: 86

C: 31 - E: 28 - I: 27 - 🍷 - € 7.000 - 🍷 Nebbiolo

BAROLO FRANCO FIORINA 2011 IP: 86

C: 31 - E: 29 - I: 26 - 🍷 - € 3.000 - 🍷 Nebbiolo

BARBERA D'ALBA 2014 IP: 85

C: 29 - E: 28 - I: 28 - 🍷 - € 10.000 - 🍷 Barbera

BARBARESCO FRANCO FIORINA 2011 IP: 84

C: 30 - E: 28 - I: 26 - 🍷 - € 3.000 - 🍷 Nebbiolo

BARBERA D'ALBA FRANCO FIORINA 2014 IP: 83

C: 29 - E: 27 - I: 27 - 🍷 - € 4.000 - 🍷 Barbera

Commento Conclusivo

Ottima la performance del bicchiere di Tenute Stefano Farina. Il Dolcetto di Diano d'Alba 2014, l'ancor più inossidato e terso Dolcetto di Diano d'Alba Franco Fiorina 2014 svelano impeccabili le doti di cantina. I classici Barolo e Barbaresco tutti sfoggiano grandi estratti, bella morbidezza e suadente speziatura. I migliori il Barolo Franco Fiorina 2011, di splendida morbidezza palatale e il Barbaresco 2011, pure questo armoniosamente rotondo. Ottima l'integrità ossidativa residua del Silenzio Terre di San Quirico 2012, vino dalla visciola morbidamente sinuosa. Il miglior vino del tasting è il Le Brume 2010, il suo binomio fittezza-morbidezza è da autentico fuoriclasse, il suo aroma nitido, dolcemente sfumato di spezie. Un vino di grande piacevolezza di beva.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 86,1 (-1,41%); QQT: 6,56

Indici complessivi: C: 30,2 - E: 28,2 - I: 27,7