



Tenute Stefano Farina nasce alla fine degli anni '30 dalla passione per il vino del suo fondatore: Stefano Farina. Oggi l'Azienda è proprietaria di 5 vigneti e cantine situati in Piemonte, Toscana e Puglia. La Fattoria Le Bocce è situata nell'alto Chianti, a Panzano, dove si utilizzano vitigni autoctoni nell'assoluto rispetto del territorio: le tecniche avanzate di vinificazione e i sistemi di affinamento sempre più moderni, si completano attraverso l'utilizzo continuo di tecniche sensoriali.

## Fattoria Le Bocce

Tenute Stefano Farina Srl  
Via Case Sparse, 77, 50020 Panzano In Chianti, FI - tel +39 055852153 - info@stefanofarinavini.it - www.stefanofarinavini.it -  
Responsabili della produzione: Famiglia Farina (Titolare), Giovanni Sordi (Enologo), Pietro Filigura (Resp. Commerciale)  
- Anno avviamento: 1941 - Vini prodotti: 7 - €276.000 - Ettari: 43 - Uve/vini acquistati: 10% delle uve - ☒no - ☑no - ☒no

### IL MIGLIOR VINO

#### Chianti Classico Docg Gran Selezione 2012 91

Consistenza: 32 - Equilibrio: 29 - Integrità: 30

**Sensazioni:** spinge frutto come un matto questo grande vino. Col suo poderoso ammontare d'estratto profonde un profumo di straordinario vigore, spessore e turgore. Il primo è il vigore, determinato da un grado fitto quanto maestoso è il suo maestoso frutto; ecco allora lo spessore, che impenetrabile rende il colore, semisolido il riscontro delle papille del tatto al contatto; infine il turgore, associato al nitore dell'enologia di trasformazione, tutta intensità di aroma vivo, tutta dolcezza espressiva di frutto inossidato, per questo poderoso prodigio di vera natura. Una polpa fittissima, una cremosità unguentosa stupenda, balsami lignei di gran mentosa dolcezza, il tutto d'una convessità, d'una rotonda persistenza davvero fittamente armoniosa.

**Informazioni:** ● - ☒30/06/17 - ☑D - €26.000 - ☑Sangiovese

**Impressioni del produttore:** il frutto di un costante e appassionato lavoro teso a ricreare l'incontro sensoriale tra eleganza e consistenza - la Bellezza nella sua forma più compiuta; un connubio tra il frutto e la spezia, un Universo di raro piacere del gusto.



### GLI ALTRI VINI

#### CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA 2013 IP: 90

C: 32 - E: 28 - I: 30 - ● - ☒: 40.000 - ☑: Sangiovese

#### CHIANTI CLASSICO DOCG 2014 IP: 89

C: 31 - E: 29 - I: 29 - ● - ☒: 115.000 - ☑: Sangiovese 95%, Canaiolo 5%

#### CHIANTI DOCG LA GINESTRA 2016 IP: 87

C: 31 - E: 28 - I: 28 - ● - ☒: 60.000 - ☑: Sangiovese 90%, Canaiolo 10%

### Commento Conclusivo

Chianti di valor superiore alla media della denominazione propone Fattoria Le Bocce. Tutti nobilitati dalla mirabile concentrazione estrattiva, il Chianti Classico Riserva 2013 sfoggia un nitore olfattivo, un frutto pulito e inossidato tal da far risaltare mirabilmente il suo maestoso ammontare compositivo. Ancor più integro in suadenza e forza linfatica nativa di colore e profumo, il Chianti Classico Gran Selezione 2012, uno fra i migliori della tipologia per il binomio fitezza-nettezza che si carnosità, si ancor inviolato propone. Chapeau.

### Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 89,25 (+2,42%); QQT: 7,71

Indici complessivi: C: 31,5 - E: 28,5 - I: 29,25