



I VINI CHE NASCONO DAL CUORE

La via del vino passa per il cuore, afferma **Stefano Farina** che con la sua azienda vanta cantine e vigneti nelle zone di produzione più prestigiose: Piemonte, Toscana e Puglia. E i vini **Stefano Farina** nascono proprio da un immenso amore per la terra, dal rispetto di un'antica tradizione, dalla paziente coltura della vite e da una grande ope-

rità. Al "cuore" si unisce l'uso sapiente delle più moderne tecnologie. Passione e tecniche accompagnano tutto il percorso dell'azienda, dalla scelta dei terreni e dei vitigni all'imbottigliamento. È questa la filosofia che Stefano Farina ha voluto consegnare alla sua azienda, perché è fermamente convinto che solo in questo modo sia possibile lo "sbocciare" di grandi vini, come questi che vi presentiamo. Vini d'eccellenza e di piacere, assolutamente da provare, come abbiamo fatto noi. Attualmente l'attività commerciale dell'azienda viene svolta presso il modernissimo e funzionale complesso sito in Albavilla, in provincia di Como. Qui oltre agli uffici commerciali e amministrativi, sono raccolti i vini prodotti nelle cantine toscane, piemontesi e pugliesi, posti in ampi magazzini a temperatura ideale e costante, e da qui vengono poi spediti in tutto il mondo. In particolare vogliamo parlarvi dei due "gioielli" toscani dell'azienda Stefano Farina: la **Fattoria Le Bocce** di Panzano in Chianti, e la **Fattoria di Albereto**, in provincia di Arezzo, nel comune di Subbiano, nel Casentino dove scorre l'Arno.

La **Fattoria Le Bocce** si trova in un tipico borgo

FATTORIA LE BOCCE E FATTORIA DI ALBERETO: PASSIONE TOSCANA DI STEFANO FARINA

Chiantigiano, una volta convento ed ora restaurato e trasformato in una modernissima cantina che conserva tutto l'antico fascino. La tenuta è di 70 ettari; nella cantina avvengono la vinificazione, la conservazione, l'invecchiamento, il confezionamento dei prodotti. È qui che vengono prodotti il **Chianti Classico**, il **Chianti Riserva** e i prestigiosi rossi toscani come **Il Paladino** (che ha ottenuto due bicchieri sulla **Guida Del Gambero Rosso 2007**) e il **San Leolino**.

La **Fattoria di Albereto** (46 ettari di superficie) offre il Chianti La Ginestra e il prestigioso vino **Sassaia di Albereto Terre di San Francesco**, che viene vinificato con particolare attenzione e affinato nel tipico locale barriera all'intero della fattoria. Sorsi di buono da non dimenticare: basta degustarli.

Per informazioni

STEFANO FARINA SpA

Via Brianza, 13/A - 22031 Albavilla (Co)

Tel. 031-626445- Fax +39-031-629988

info@stefanofarinavini.it

www.stefanofarinavini.it

Fattoria Le Bocce

Via Case Sparse, 77

Panzano di Greve in Chianti (Fi)

Fattoria Albereto

Terre di S. Francesco - Subbiano (Ar)



Uno Sbocciare di
Grandi Vini



**STEFANO
FARINA**