

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 pro-
dotti: 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

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

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

83 - 31 - 26 - 26 - 7,34 - 7,2 - 7,27
B - 15.000 - Barbera - legu-
mi; 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 gliceri-
nosamente massivo il Le Brume 2005, in legno
impresiosito; 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	-	-

FATTORIA LE BOCCE

Stefano Farina Spa - Fattoria Le Bocce - Via Case Sparse 77 - 50020 Panzano in Chianti (FI) - tel. +39-055852153 , 031626445 - fax +39-055852232 - info@stefanofarinavini.it - www.stefanofarinavini.it - Responsabili della produzione: Giovanni Sordi (Resp. Tecnico) - Anno avviamento: 1938 - Vini prodotti: 6 - Bottiglie prodotte: 378.000 - Ettari: 26,46 - Percentuali uve o vini acquistati: / - Campioni: forniti dal produttore

VINI DEGUSTATI NEL PERIODO

CHIANTI CLASSICO 2005

IP	C	E	I	VP	QQ	ACQ
82	30	27	25	7,59	8,67	8,13

● - ☉ B - 🍷 110.000 - 🍷 Sangiovese 95%, Canaiolo 5% - 🍷 carni rosse - alla griglia; carne - 19-07-07

CHIANTI CLASSICO RISERVA 2004

IP	C	E	I	VP	QQ	ACQ
82	31	26	25	7,22	8,09	7,66

● - ☉ C - 🍷 52.000 - 🍷 Sangiovese - 🍷 pasta/riso con salse di carne; carne - 19-07-07

SASSAIA DI ALBERETO TERRE DI SAN FRANCESCO 2005

IP	C	E	I	VP	QQ	ACQ
82	30	26	26	7,26	7,55	7,41

● - ☉ B - 🍷 26.000 - 🍷 Sangiovese - 🍷 carni rosse - lessate; carne - 19-07-07

CHIANTI LA GINESTRA 2005

IP	C	E	I	VP	QQ	ACQ
81	30	26	25	8,4	8,64	8,52

☉ - 🍷 - 🍷 - ☉ A - 🍷 120.000 - 🍷 Sangiovese 90%, Canaiolo 5%, Altre 5% - 🍷 carni rosse - alla griglia; carne - 19-07-07

IL PALADINO ROSSO TOSCANO 2005

IP	C	E	I	VP	QQ	ACQ
80	30	25	25	7,45	7,57	7,51

● - ☉ B - 🍷 34.000 - 🍷 Sangiovese - 🍷 antipasti/stuzzichini a base di formaggi; carne - 19-07-07

SAN LEOLINO 2005

IP	C	E	I	VP	QQ	ACQ
80	30	25	25	8,08	7,61	7,85

● - ☉ A - 🍷 36.000 - 🍷 Sangiovese - 🍷 carni rosse - lessate; carne - 19-07-07

COMMENTO CONCLUSIVO

Ha ricchezza di frutto diffusa in tutta la linea presentata il bicchiere di Fattoria Le Bocce. Potenza che si esprime in chiave di dolce uvosità memosa nel Chianti Classico 2005, in fragranza speziata nel Sassaia di Albereto Terre di San Francesco 2005. Forza allora nel portare in bottiglia anche il profumo primario di questa generosa natura!

INDICI MEDI	2008	2007	Δ
Piacevolezza	81,16	81,83	-0,82%
Consistenza	30,16	29,83	+1,11%
Equilibrio	25,83	26,16	-1,28%
Integrità	25,16	25,83	-2,59%
QQT	7,36	7,31	+0,68%