



Stefano Farina iniziò la sua attività vendendo vino nell'Osteria che conduceva con sua moglie. La sua passione per il vino, lo portò negli anni '70 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.

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

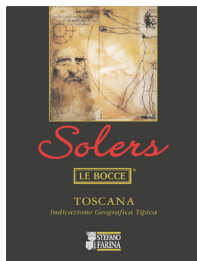
IL MIGLIOR VINO

Solers 2013

89

Consistenza: 32 - Equilibrio: 29 - Integrità: 28

Sensazioni: il colore ammira una tinta viva le cui sfumature di viola intenso recano profondità alla sua opacità pressoché totale. È infatti eccezionale la sua densità costitutiva, tale che il vino, al suo tatto, è come se freni al palato, pur se l'imperiosa potenza del suo grado, la sua innata opulenza, lo spinge in colore deciso. Colorazione che reca gocce di glicerina portanti colore. Che verticali resistono alla caduta, per il loro denso attrito. Resistenza che è succo, impenetrabilità di tinta, volume e fisicità di palato, persistenza imperiosa, di balsamica confettura di prugne, dolcemente spolverate di vaniglia, balsamicamente avvolte in suadente cannella. Frutto di bosco di polposità e carnosità veramente maestosa.



Informazioni: - 29/06/16 - A - €20.000 - Sangiovese 90%, Merlot 10%

Impressioni del produttore: Solers, il nostro vino dedicato a Leonardo Da Vinci: la morbidezza unita al frutto creano un insieme di grande piacevolezza e danno uno splendido esempio di espressione ingegnosa del territorio toscano.

GLI ALTRI VINI

SASSAIA DI ALBERETO

TERRE DI SAN FRANCESCO 2012

IP: 88

C: 32 - E: 29 - I: 27 - - : 15.000 - : Sangiovese

CHIANTI CLASSICO RISERVA 2012

IP: 88

C: 32 - E: 28 - I: 28 - - : 40.000 - : Sangiovese

IL PALADINO ROSSO TOSCANO 2012

IP: 88

C: 32 - E: 28 - I: 28 - - : 26.000 - : Sangiovese

CHIANTI LA GINESTRA 2014

IP: 86

C: 31 - E: 28 - I: 27 - - : 60.000 - : Sangiovese 90%, Canaiolo 10%

CHIANTI CLASSICO 2013

IP: 86

C: 31 - E: 28 - I: 27 - - : 75.000 - : Sangiovese 95%, Canaiolo 5%

PODERE DELLA SALA 2013

IP: 85

C: 30 - E: 28 - I: 27 - - : 40.000 - : Sangiovese 95%, Canaiolo 5%

Commento Conclusivo

Il frutto sempre più consistente e possente del bicchiere della Fattoria Le Bocce, sempre più morbido nonostante il maestoso tannino lo si rileva al palato. Una crema balsamica di prugna si profonde allora persistentissima e suadente dal Chianti Classico Riserva 2012, da Il Paladino Rosso Toscano 2012, con equilibrio e rotondità ancor più avvolgente dal Sassaia di Albereto Terre di San Francesco 2012. E laddove il frutto si morbido e fitto rivela un profilo d'aroma più turgido e vivido, allora il Solers 2013 si dona con fragranza e persistenza di ribes balsamicamente ancor superiore. Complimenti.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 87,14 (+1,33%); QQT: 7,64

Indici complessivi: C: 31,42 - E: 28,28 - I: 27,42