



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 cantine e vigneti situati in Piemonte, Toscana e Puglia. Tutti i vini si basano sull'assoluto rispetto del territorio, attraverso l'utilizzo di vitigni autoctoni. I vini prodotti nella cantina di Diano d'Alba, richiamano alla mente le dolci colline delle Langhe con i filari del rosseggiante Dolcetto, dell'austero Nebbiolo e della potente Barbera.

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 Nino Falcone (Enologi), Pietro Filigura (Direttore e Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 1941 - Vini prodotti: 10 - €90.000 - Ettari: 9 - Uve/vini acquistati: 10% delle uve - no - no - no

IL MIGLIOR VINO

Dolcetto di Diano d'Alba 2016 **92**

Consistenza: 32 - Equilibrio: 29 - Integrità: 31

Sensazioni: fittezza e freschezza positivamente evocate al colore. Fittezza nell'opacità del nero, tinta che respinge la luce denotando la favolosa fittezza cromatica della sua costituzione. **Freschezza ovvero integrità ossidativa:** tutto il nero della tinta è sfumato di vivido viola, in nessun punto o modo d'arancio. **Anticipazioni dell'esame visivo confermate brillantemente dalle successive fasi degustative.** Un palato ove la consistenza densamente s'avverte, la morbidezza, la rotondità in cui è avvolto il suo poderoso tannino, che armoniosa si sente. Un vino capace di persistere morbidamente balsamico dopo averci di mora ammantato. Un frutto che cristallino e inossidato brilla per la purezza enologica trasformativa.



Informazioni: - 28/07/17 - A - €11.000 - Dolcetto

Impressioni del produttore: il complesso frutto dai mille rivoli sensoriali si fonde nel vinoso essere dato dalla sapiente mano dell'uomo enoico.

GLI ALTRI VINI

BARBERA D'ALBA 2016 **IP: 91**

C: 32 - E: 29 - I: 30 - - : 14.000 - : Barbera

LE BRUME 2012 **IP: 90**

C: 32 - E: 30 - I: 28 - - : 19.000 - : Nebbiolo 60%, Barbera 40%

Commento Conclusivo

Eccellente il tenore qualitativo analitico e sensoriale dei tre vini presentati da Tenute Stefano Farina. Il Le Brume 2012 è un classico di gran fittezza e di eccellente suadanza palatale. Il suo ribes per morbidezza è polpa e per aroma crema. Si sale di integrità ossidativa residua, di violastro inintaccato vigore con la Barbera d'Alba 2016, di eccezionale fittezza il suo frutto armonioso. Il migliore è il Dolcetto di Diano d'Alba 2016. La mora nera domina nuova e sovrana. Lo pigmenta d'un nero bluastro inviolato, lo dota di acidità e tannino, lo libera di dolcezza stupenda nel suo linfatico profumo. Chapeau.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 91 (+3,41%); **QOT:** 6,39

Indici complessivi: C: 32 - E: 29,33 - I: 29,66