
STEFANO
FARINA
COLLEZIONE
NATALE 2026
www.stefanofarinavini.it



COD. 4A - 6 Bottiglie
Chianti Classico Docg Gran Selezione, *Le Bocce*

Confezione in cartone

6 Bottiglie

TENUTA LA TRAVERSA, LA MORRA - PIEMONTE
COD. 2A - Barolo Docg Riserva
COD. 2B - Barolo Docg

TENUTA SAN QUIRICO, DIANO D'ALBA - PIEMONTE
COD. 3A - Barbaresco Docg
COD. 3B - Barbera d'Alba Doc "Silenzio"
COD. 3C - Nebbiolo d'Alba Doc
COD. 3D - Dolcetto di Diano d'Alba Docg
COD. 3E - Barbera d'Alba Doc
COD. 3G - Langhe Rosso Doc
COD. 3M - Moscato d'Asti Docg

FATTORIA LE BOCCE, PANZANO IN CHIANTI - TOSCANA
COD. 4A - Chianti Classico Docg Gran Selezione
COD. 4B - Chianti Classico Docg
COD. 4C - Chianti Classico Docg Riserva
COD. 4D - Rosso Toscano Igt "Il Paladino"
COD. 4E - Rosso Toscano Igt "Solers"
COD. 4F - Passo Albereto Igt

FATTORIA DI ALBERETO, SUBBIANO - TOSCANA
COD. 5A - Rosso Toscano Igt "Sassaia" di Albereto
COD. 5B - Chianti Docg

MASSERIA LA ROSA DEL SALICE, SALICE SALENTINO - PUGLIA
COD. 6C - Fiano Salento Igt
COD. 6D - Rosato del Salento Igt

COD. 6E - Conegliano Valdobbiadene Docg Prosecco Superiore



Cassette di Legno

COD. 8A - 6 Bottiglie
COD. 9A - 3 Bottiglie
Barolo Docg Riserva, *Stefano Farina*

6 Bottiglie

TENUTA LA TRAVERSA, LA MORRA - PIEMONTE
COD. 8A - Barolo Docg Riserva
COD. 8B - Barolo Docg

TENUTA SAN QUIRICO, DIANO D'ALBA - PIEMONTE
COD. 8C - Barbera d'Alba Doc "Silenzio"

FATTORIA LE BOCCE, PANZANO IN CHIANTI - TOSCANA
COD. 8D - Chianti Classico Docg Gran Selezione
COD. 8E - Chianti Classico Docg
COD. 8F - Chianti Classico Docg Riserva
COD. 8G - Rosso Toscano Igt "Il Paladino"

FATTORIA DI ALBERETO, SUBBIANO - TOSCANA
COD. 8H - Rosso Toscano Igt "Sassaia" di Albereto

MASSERIA LA ROSA DEL SALICE, SALICE SALENTINO - PUGLIA
COD. 8I - Primitivo del Salento Igt Masseria La Rosa Del Salice
COD. 8M - Conegliano Valdobbiadene Docg Prosecco Superiore

3 Bottiglie

TENUTA LA TRAVERSA, LA MORRA - PIEMONTE
COD. 9A - Barolo Docg Riserva
COD. 9B - Barolo Docg

TENUTA SAN QUIRICO, DIANO D'ALBA - PIEMONTE
COD. 9C - Barbera d'Alba Doc "Silenzio"

FATTORIA LE BOCCE, PANZANO IN CHIANTI - TOSCANA
COD. 9D - Chianti Classico Docg Gran Selezione
COD. 9E - Chianti Classico Docg
COD. 9F - Chianti Classico Docg Riserva
COD. 9G - Rosso Toscano Igt "Il Paladino"

FATTORIA DI ALBERETO, SUBBIANO - TOSCANA
COD. 9H - Chianti Docg

MASSERIA LA ROSA DEL SALICE, SALICE SALENTINO - PUGLIA
COD. 9I - Primitivo del Salento Igt
COD. 9J - Rosato del Salento Igt
COD. 9L - Fiano del Salento Igt

COD. 9M - Conegliano Valdobbiadene Docg Prosecco Superiore Extra Dry

Degustazioni Regionali

PIEMONTE

COD. 10A

2 Bottiglie - Barbera d'Alba Doc
2 Bottiglie - Moscato d'Asti Docg
2 Bottiglie - Dolcetto di Diano d'Alba Docg

TOSCANA

COD. 10B

2 Bottiglie - Chianti Classico Docg Riserva
2 Bottiglie - Chianti Classico Docg
2 Bottiglie - Rosso Toscano Igt "Sassaia" di Albereto

PUGLIA

COD. 10C

3 Bottiglie - Fiano del Salento Igt
3 Bottiglie - Rosato del Salento Igt

COD. 11A

1 Bottiglia - Conegliano Valdobbiadene Docg Prosecco Superiore Extra Dry
1 Bottiglia - Passo Albereto Igt, *Le Bocce*

COD. 11B

1 Bottiglia - Conegliano Valdobbiadene Docg Prosecco Superiore Extra Dry
1 Bottiglia - Moscato d'Asti Docg, *Stefano Farina*





Magnum

1,5 litri

COD. 12A - Chianti Classico Riserva Docg
COD. 12B - Magnum Barbera d'Alba Doc "Silenzio"
COD. 12C - Magnum Barolo Docg

Tubi

COD. 16A - Barolo Docg Riserva
COD. 16B - Barolo Docg
COD. 16C - Barbaresco Docg
COD. 16D - Barbera d'Alba Doc "Silenzio"
COD. 16E - Nebbiolo d'Alba Doc
COD. 16F - Dolcetto di Diano d'Alba Docg
COD. 16G - Barbera d'Alba Doc
COD. 16H - Langhe Arneis Docg
COD. 16M - Vermentino Toscana Igt
COD. 16Q - Chianti Classico Docg
COD. 16R - Chianti Classico Docg Riserva
COD. 16S - Rosso Toscano Igt "Il Paladino"
COD. 16T - Rosso Toscano Igt "Solers"
COD. 16U - Chianti Riserva Docg
COD. 16V - Chianti Docg
COD. 16Z - Passo Albereto Igt

Confezione Regalo

COD. 18A
- Dolcetto di Diano d'Alba Docg, *Stefano Farina*
- Moscato d'Asti Docg, *Stefano Farina*
- 1 Panettone Kg. 1

COD. 18B
- Barbera d'Alba Doc "Silenzio", *Stefano Farina*
- Moscato d'Asti Docg, *Stefano Farina*
- 1 Panettone Kg. 1

(personalizzabile su richiesta)



Cassette legno 2 Bottiglie

COD. 19A
- Chianti Classico Docg, *Le Bocce*
- Rosso Toscano Igt "Solers", *Le Bocce*

COD. 19B
- Nebbiolo d'Alba Doc, *Stefano Farina*
- Moscato d'Asti Docg, *Stefano Farina*

COD. 19C
- Langhe Rosso Doc, *Stefano Farina*
- Langhe Arneis Doc, *Stefano Farina*

COD. 19D
- Langhe Arneis Doc, *Stefano Farina*
- Nebbiolo d'Alba Doc, *Stefano Farina*

COD. 19E
- Chianti Classico Docg, *Le Bocce*
- Chianti Docg Riserva, *Fattoria Albereto*

COD. 19F
- Chianti Classico Docg, *Le Bocce*
- Vermentino Toscana Igt, *Le Bocce*

COD. 19G
- Fiano del Salento Igt, *Masseria La Rosa Del Salice*
- Rosato del Salento Igt, *Masseria La Rosa Del Salice*

Ogni confezione è personalizzabile su richiesta

Cassette legno 3 Bottiglie

COD. 20A
- Dolcetto di Diano d'Alba Docg, *Stefano Farina*
- Moscato d'Asti Docg, *Stefano Farina*
- Barbera d'Alba Doc, *Stefano Farina*

COD. 20B
- Nebbiolo d'Alba Doc, *Stefano Farina*
- Langhe Arneis Doc, *Stefano Farina*
- Barbera d'Alba Doc, *Stefano Farina*

COD. 20C
- 2 Bott. Chianti Classico Docg, *Le Bocce*
- 1 Bott. Vermentino Toscana Igt, *Le Bocce*

COD. 20E
- 1 Bott. Fiano del Salento Igt, *Masseria La Rosa Del Salice*
- 1 Bott. Rosato del Salento Igt, *Masseria La Rosa Del Salice*
- 1 Bott. Primitivo del Salento Igt, *Masseria La Rosa Del Salice*

Ogni confezione è personalizzabile su richiesta

Conf. Cartone 2 Bottiglie

COD. 21A
- Chianti Classico Docg, *Le Bocce*
- Rosso Toscano Igt "Solers", *Stefano Farina*

COD. 21B
- Chianti Classico Docg, *Le Bocce*
- Vermentino Toscana Igt, *Le Bocce*

COD. 21C
- Langhe Rosso Doc, *Stefano Farina*
- Langhe Arneis Doc, *Stefano Farina*

COD. 21D
- Langhe Arneis Doc, *Stefano Farina*
- Nebbiolo d'Alba Doc, *Stefano Farina*

COD. 21E
- Rosato del Salento Igt, *Masseria La Rosa Del Salice*
- Fiano del Salento Igt, *Masseria La Rosa Del Salice*

COD. 21F
- Passo Albereto Igt, *Le Bocce*
- Moscato d'Asti Docg, *Stefano Farina*

Ogni confezione è personalizzabile su richiesta

Conf. Cartone 3 Bottiglie

COD. 22A
- Dolcetto di Diano d'Alba Docg, *Stefano Farina*
- Nebbiolo d'Alba Doc, *Stefano Farina*
- Barbera d'Alba Doc, *Stefano Farina*

COD. 22B
- Nebbiolo d'Alba Doc, *Stefano Farina*
- Langhe Arneis Doc, *Stefano Farina*
- Barbera d'Alba Doc, *Stefano Farina*

COD. 22C
- 2 Bott. Chianti Classico Docg, *Le Bocce*
- 1 Bott. Vermentino Toscana Igt, *Le Bocce*

COD. 22E
- 1 Bott. Fiano del Salento Igt, *Masseria La Rosa Del Salice*
- 1 Bott. Primitivo del Salento Igt, *Masseria La Rosa Del Salice*
- 1 Bott. Rosato del Salento Igt, *Masseria La Rosa Del Salice*

Ogni confezione è personalizzabile su richiesta

BAROLO DOCG RISERVA, STEFANO FARINA

Da un immenso amore per la terra, da una selezionata coltura della vite, nasce questo stupendo Barolo Riserva prodotto dalla Stefano Farina in terra di Langhe, a la Morra. Durante la vendemmia, verso la fine di ottobre, le uve migliori vengono accuratamente selezionate e raccolte a mano da personale esperto. Questo vino a quantità limitata, viene invecchiato cinque anni di cui tre anni in botte di rovere di Slavonia, ha un colore rosso granata con riflessi arancione. Intenso profumo fruttato e speziato con note di liquirizia, il sapore è vellutato e morbido, gli aromi e il bouquet del vino di classe superiore.

VITIGNO 100% Nebbiolo nelle varietà Lampia, Michet e Rose atto a produrre vino Barolo coltivato nell'omonimo comune e comuni limitrofi.
TERRENO Medio tenore di calcare, ricco di sabbia quarzosa di colore bianco grigiastro superiore a 170 m. s.l.m.
VENDEMMIA verso la fine di ottobre raccogliendo le uve in casse da 20 kilogrammi.
RESA PER ETTARO 8 tonnellate di uva pari a 54 ettolitri di vino.
VINIFICAZIONE Fermentazione alcolica e malolattica condotte con tecniche innovative ed eseguite a temperatura controllata.
EVOLUZIONE / INVECCHIAMENTO 5 anni in totale di cui almeno 3 in botti di rovere di Slavonia e affinamento in bottiglia.

DATI TECNICI Grado alcolico 14% vol
TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE 18° - 22° C
ABBINAMENTI Brasati, formaggi erborinati, carni rosse e cacciagione. Si consiglia di stappare la bottiglia 3/4 ore prima di servire e decantare.



BAROLO DOCG, STEFANO FARINA

Le colline sulle quali sorgono i vigneti delle uve del Barolo della Tenuta La Traversa di Stefano Farina a La Morra, in terra di Langhe, sono perennemente esposte al sole del pomeriggio, il caldo, il migliore per la maturazione di queste uve che daranno origine a uno dei vini più famosi e celebrati nel mondo. Invecchiato per anni in botti di rovere di Slavonia, di colore rosso con leggeri riflessi granati. Profumo leggero di viola unito a note di liquirizia e leggeri sentori speziati. Sapore vellutato e morbido. Il Barolo Stefano Farina, a denominazione di origine controllata e garantita, è un vino di nobile discendenza, grande tra i grandi vini.

VITIGNO 100% Nebbiolo nelle varietà Lampia, Michet e Rose atto a produrre vino Barolo coltivato nell'omonimo comune e comuni limitrofi.
TERRENO Medio tenore di calcare, ricco di sabbia quarzosa di colore bianco grigiastro superiore a 170 m. s.l.m.
VENDEMMIA Verso la fine di ottobre raccogliendo le uve in casse da 20 kilogrammi.
RESA PER ETTARO 8 tonnellate di uva pari a 54 ettolitri di vino.
VINIFICAZIONE Fermentazione alcolica e malolattica condotte con tecniche innovative ed eseguite a temperatura controllata.
EVOLUZIONE / INVECCHIAMENTO Un anno in vasche di acciaio, due anni in botti di rovere di Slavonia (botti grandi, piccola percentuale in barriques) e affinamento in bottiglia (minimo 8 mesi).

DATI TECNICI Grado alcolico 14% vol.
TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE 18° - 22° C
ABBINAMENTI Brasati, formaggi erborinati, carni rosse e cacciagione. Si consiglia di stappare la bottiglia 3/4 ore prima di servire e decantare.



BARBARESCO DOCG, STEFANO FARINA

Conosciuto come fratello minore del Barolo, leggermente meno alcolico, più gentile e vellutato, questo vino prende il nome del Barbaresco, una località sulle rive del fiume Tanaro, all'ombra delle Alpi Marittime, a pochi chilometri da Alba, e si porta dentro la magica atmosfera di questa terra in autunno. Classico vino italiano superiore da arrosto e cacciagione, ha una produzione limitata. Invecchiato per anni in fusti di rovere di Slavonia, ha un colore rosso granata con riflessi aranciati, un profumo gradevole e intenso di viola mammola e un gusto fine, morbido ed elegante.

VITIGNO 100% Nebbiolo delle sottovarietà, Lampia, Michet, Rose, coltivato nel comune di Barbaresco in provincia di Cuneo.
TERRENO Argilloso e calcareo ben esposto su colline di altitudine omogenea inferiore a 550 m. s.l.m.
VENDEMMIA Verso la metà di ottobre.
RESA PER ETTARO 8 tonnellate di uva pari ad una resa di 54 ettolitri di vino.
VINIFICAZIONE Fermentazione alcolica e malolattica condotte con tecniche innovative ed eseguite a temperatura controllata.
EVOLUZIONE / INVECCHIAMENTO 26 mesi di cui 9 in botti di rovere di Slavonia.

DATI TECNICI Grado alcolico 14,5% vol.
TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE 18° - 20° C
ABBINAMENTI Selvaggina da penna, arrosti, primi piatti saporiti (per esempio con ragù o sughi di selvaggina).



BARBERA D'ALBA DOC "SILENZIO", STEFANO FARINA

Affinato per lungo tempo in caratelli di rovere francese delle varianti Allier e Vosges, questo Barbera trasmette tutte le emozioni tipiche dei più pregiati vini del Piemonte. Aromaticamente sentori di frutta nera e rossa si fondono con note di fini speziature di vaniglia. Al palato la tannicità si integra al volume e alla morbidezza.

VITIGNO 100% Barbera coltivato nel comune di Diano d'Alba, in provincia di Cuneo.
TERRENO Argilloso e ricco di ferro.
VENDEMMIA Prima decade di Ottobre.
RESA PER ETTARO 7 tonnellate di uva paria 50 ettolitri di vino.
VINIFICAZIONE Fermentazione alcolica e malolattica condotte con tecniche innovative ed eseguite a temperatura controllata.
EVOLUZIONE / INVECCHIAMENTO 4/6 mesi in vasche di acciaio, 12 mesi in botti di rovere francese, affinamento in bottiglia prima della vendita.

DATI TECNICI Grado alcolico 15% vol.
TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE 18° - 20° C
ABBINAMENTI Carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.



NEBBIOLO D'ALBA DOC, STEFANO FARINA

Così chiamato dai vignaioli perchè le viti vengono tradizionalmente vendemmiate quando le prime nebbie salgono dalle colline delle Langhe, nel tardo ottobre, il Nebbiolo è tra i più popolari vini piemontesi. Vitigno pregiato e aristocratico, ha grappoli fitti e piccoli, con la buccia dal caratteristico colore rosso turchino che si trasferisce immutato nel vino, il quale assume invece con il tempo riflessi granata. Il profumo del Nebbiolo d'Alba è tenue, delicato e ricorda quello della viola. Il sapore è leggermente tannico, fine ed elegante.

VITIGNO 100% Nebbiolo.
TERRENO Argilloso e calcareo, ben esposto sulle colline inferiori a 650 m. s.l.m.
VENDEMMIA Seconda e terza decade di ottobre.
RESA PER ETTARO 9 tonnellate di uva pari a pari a 63 ettolitri di vino.
VINIFICAZIONE Fermentazione alcolica e malolattica condotte con tecniche innovative ed eseguite a temperatura controllata.
EVOLUZIONE / INVECCHIAMENTO In vasche di acciaio per 6 mesi - Breve passaggio in botti di rovere di Slavonia (circa 6 mesi) - affinamento in bottiglia prima della vendita.

DATI TECNICI Grado alcolico 13,5% vol.
TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE 18° - 22° C
ABBINAMENTI Tartare, pasta con sughi di carne.



DOLCETTO DI DIANO D'ALBA DOCG (SENZA SOLFITI AGGIUNTI), STEFANO FARINA

Le particolari condizioni pedoclimatiche delle colline di Diano d'Alba portano il vitigno Dolcetto ad avere caratteristiche sensoriali uniche nel panorama enologico Langarolo. Un vino dal colore rosso rubino, gradevolmente vinoso e con note di frutta rossa (ciliegia e marasca) integrate da note speziate quali tabacco e vanilla date dal breve e parziale affinamento in barriques nuove francesi. Questo dolcetto rappresenta un esempio virtuoso di effettiva valorizzazione di un grande vitigno. Attraverso l'utilizzo di tecniche moderne e naturali senza l'ausilio di anidride solforosa e di ulteriori sostanze chimiche, siamo riusciti a garantire un livello di qualità ed integrità pari a quello dei cosidetti "vini convenzionali". Territorio, salute e qualità sono le caratteristiche fondamentali che definiscono questo vino.

VITIGNO 100% Dolcetto coltivato nel comune di Diano d'Alba, in provincia di Cuneo.
TERRENO Argilloso, calcareo e loro eventuali combinazioni. Inferiore a 550 m. s.l.m.
VENDEMMIA Seconda decade di Settembre.
RESA PER ETTARO 7 tonnellate di uva pari a 50 ettolitri di vino.
VINIFICAZIONE Fermentazione alcolica e malolattica condotte con tecniche innovative ed utilizzo di più tipologie di lieviti naturali, eseguite a temperatura controllata senza l'ausilio di anidride solforosa e sostanze chimiche.
EVOLUZIONE / INVECCHIAMENTO In vasche di acciaio e in piccola parte (20%) in barriques.

DATI TECNICI Grado alcolico 14% vol.
TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE 16° - 18° C
ABBINAMENTI Tartare, carni rosse, pasta.
Perfetto da servire sia durante che fuori dai pasti.



BARBERA D'ALBA DOC, STEFANO FARINA

Viene prodotto sia sulle colline della riva destra che su quelle della riva sinistra del fiume Tanaro, in terra d'Alba, con caratteristiche evidentemente differenti: l'uno è indicato per essere consumato giovane, l'altro è ideale per l'invecchiamento, entrambi sono a denominazione d'origine controllata. Di colore rosso rubino intenso, il Barbera d'Alba ha un profumo sempre vinoso, molto delicato, con note di frutta rossa e un gusto leggermente tannico con bella acidità da giovane; invecchiando acquista un gusto più morbido ed elegante.

VITIGNO 100% Barbera coltivato in provincia di Cuneo.
TERRENO Argilloso e ricco di ferro, inferiore a 650 m. s.l.m.
VENDEMMIA Verso la prima decade di ottobre selezionando i grappoli di uva.
RESA PER ETTARO 10 tonnellate di uva pari a 70 ettolitri di vino.
VINIFICAZIONE Fermentazione alcolica e malolattica condotte con tecniche innovative ed eseguite a temperatura controllata.
EVOLUZIONE / INVECCHIAMENTO Breve passaggio in botti di rovere di Slavonia e successivo affinamento in bottiglia.

DATI TECNICI Grado alcolico 14,5% vol.
TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE 18° C
ABBINAMENTI Carni rosse e bianche, carni brasate o bolliti, tartare, selvaggina da penna.



LANGHE ARNEIS DOC, STEFANO FARINA

Coltivato e conosciuto fino dal XV sec, in Piemonte veniva a suo tempo utilizzato per ammorbidire il Barolo. Il suo colore giallo paglierino e il suo sentore fresco fruttato al palato, lo hanno reso uno dei vini bianchi piemontesi più apprezzati

VITIGNO 100% Arneis
TERRENO Argilloso – Calcareo
VENDEMMIA Ai primi giorni del mese di settembre selezionando l'uva in base alla maturazione.
RESA PER ETTARO 9 tonnellate di uva pari a 63 ettolitri di vino
VINIFICAZIONE Pressatura soffice dell'uva e successiva fermentazione in assenza di bucce a temperatura controllata.
EVOLUZIONE / INVECCHIAMENTO in acciaio

DATI TECNICI Grado alcolico 13% vol.
TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE 10°-12° C
ABBINAMENTI Carni Bianche, pesce.



STEFANO FARINA / **COLLEZIONE NATALE 2026**

LANGHE ROSSO DOC, STEFANO FARINA

Vino di elevata personalità ottenuto dalla vinificazione di uve vendemmiate al raggiungimento del massimo grado di maturazione. Affinato in barriques di provenienza francese, riposa in bottiglia per lungo tempo prima di essere commercializzato. Aromaticamente vino di grande complessità dove si fondono note di frutta rossa grande e piccola (dalla ciliegia al ribes), frutta nera (mirtillo ed altri frutti di bosco) con sentori speziati dati dall'affinamento in legno. Al gusto, grande morbidezza e volume, uniti ad una gradevole tannicità, con leggerissimo sentore finale amarognolo (piacevole e caratteristico).

VITIGNO 60% Nebbiolo, 40% Barbera.
TERRENO Argilloso, calcareo e siliceo. Inferiore a 800 m. s.l.m.
VENDEMMIA Prima decade di ottobre.
RESA PER ETTARO 10 tonnellate di uva pari a 70 ettolitri di vino.
VINIFICAZIONE Fermentazione alcolica e malolattica condotte con tecniche innovative ed eseguite a temperatura controllata.
EVOLUZIONE / INVECCHIAMENTO Dall'ultimo travaso, minimo 6 mesi in botti di rovere francese, 18 mesi in barriques di secondo e terzo passaggio e 6 mesi in bottiglia prima della vendita.

DATI TECNICI Grado alcolico 14,5% vol.
TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE 18° - 20° C
ABBINAMENTI Carni rosse, selvaggina, formaggi saporiti.



MOSCATO D'ASTI DOCG, STEFANO FARINA

È questo il più antico tra i vitigni coltivati in Piemonte. Conosciuto anche dagli antichi romani (viene menzionato da Catone e Columella). È un vitigno nobile, sensibilissimo al clima. Vuole una sapiente e razionale dosatura di tutto quello che concorre alla maturazione. Il sapore dolce e il bouquet profumato con classiche note di muschio che si fondono al floreale fanno di questo vino frizzante una fresca e facile alternativa ai vini più pesanti.

VITIGNO 100% Moscato bianco.
TERRENO Calcareo o calcareo argilloso con favorevole esposizione.
VENDEMMIA Prima decade di Settembre.
RESA PER ETTARO 10 tonnellate.
RESA MASSIMA DELL'UVA IN VINO Max 75%
VINIFICAZIONE In bianco (senza bucce) e successiva refrigerazione e filtrazione..
EVOLUZIONE / INVECCHIAMENTO In acciaio.

DATI TECNICI Grado alcolico 5,5% vol.
TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE 6° - 12° C
ABBINAMENTI Vino da dessert con torte, panettone, gelati, pasticcini, crostate di frutta fresca.



STEFANO FARINA / **COLLEZIONE NATALE 2026**

VERMENTINO TOSCANA IGT, LE BOCCE

Il Vermentino Igt Toscana è un vino giovane, aromatico, minerale con note di agrumi di fiori bianchi e sfumature salmastre. Al palato si distingue per la sua freschezza e la piacevole persistenza.

VITIGNO 100% Vermentino
TERRENO Argilloso e calcareo
VENDEMMIA ultimi giorni di Agosto e i primi giorni di Settembre
RESA PER ETTARO 7 tonnellate di uva pari a 50 ettolitri di vino
RESA MASSIMA DELL'UVA IN VINO Max 75%
VINIFICAZIONE La fermentazione è condotta a basse temperature e successivamente il vin affina per almeno 4 mesi in acciaio
EVOLUZIONE / INVECCHIAMENTO In acciaio.

DATI TECNICI Grado alcolico 13% vol.
TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE 10°-12° C
ABBINAMENTI Carni Bianche, pesce



CHIANTI CLASSICO DOCG GRAN SELEZIONE, LE BOCCE

Gran Selezione nasce attraverso la vinificazione delle migliori uve dei vigneti della Fattoria Le Bocce. Il deciso tannino del Sangiovese si sposa con le forti tinte del Colorino che, oltre a conferirgli una cromia decisa, ne migliora la bevibilità e la piacevolezza. Gran Selezione unisce così la sua territorialità alla qualità del bere estremo. La fusione aromatica delle note complesse di frutta rossa e nera, insieme alla speziatura donata dalle molteplici tipologie dei legni utilizzati nell'affinamento, rappresentano una vera e propria unicità del panorama vinicolo chiantigiano. La nostra filosofia nel produrre Gran Selezione è proprio questa: con la nostra esperienza e conoscenza, creare un vino importante, piacevole, che rappresenti il Chianti nella sua essenza più alta. Un vino che sia unico come l'aria, la terra e le colline del Chianti. Le tecniche avanzate di vinificazione e i sistemi di affinamento sempre più moderni si completano attraverso il continuo utilizzo di tecniche sensoriali, perché il fattore uomo si pone al centro delle decisioni enologiche. Le tempistiche di macerazione ed evoluzione sono scandite dall'assaggio dell'enologo nelle varie fasi della produzione, rendendo questo vino "vivo" e inconfondibile. Gran Selezione è un riuscito esempio di vero vino moderno, che unisce struttura a gradevolezza nel rispetto del suo territorio, della storia enoica del Chianti Classico e dei suoi antichi vitigni autoctoni. In poche parole, un perfetto connubio fra tradizione e progresso.

VITIGNO 90% Sangiovese, 10% Colorino.
TERRENO calcareo di medio impasto con presenza di galestro e argille rosse e omponenti limose.
VENDEMMIA Manuale nella prima e seconda decade di ottobre in ceste di kg 20.
RESA PER ETTARO circa 5 tonnellate di uva, pari a circa 35 hl di vino
VINIFICAZIONE Fermentazione alcolica e malolattica condotte con tecniche innovative (coinoculo) e a temperatura controllata. La durata della macerazione viene decisa mediante assaggio.
EVOLUZIONE / INVECCHIAMENTO In vasche di cemento per circa 10 mesi (1 mese circa di processo fermentativo seguito da invecchiamento nei legni per altri 9 mesi di affinamento); 18 mesi in legno (parte in botti di rovere di slavonia, parte in barriques di 1° e 2° passaggio); affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi prima della commercializzazione. Le tempistiche delle operazioni sono indicative anche per l'affinamento dei vini. Ogni passaggio è subordinato all'assaggio dell'enologo.



DATI TECNICI Grado alcolico 13,5% vol.
TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE 18° - 20° C
ABBINAMENTI Carni rosse, grigliate, selvaggina, stracotti al vino, bistecca alla Fiorentina.

STEFANO FARINA / **COLLEZIONE NATALE 2026**

CHIANTI CLASSICO DOCG, LE BOCCE

In località Panzano, nel Comune di Greve, proprio al centro del territorio del Gallo Nero, nasce il Chianti Classico "Le Bocce", un vino con caratteristiche uniche. Dal profumo intenso, fine, con presenza di note fruttate nel vino giovane (viola, mora e giaggiolo) a cui si integrano note speziate durante l'invecchiamento, grazie alle equilibrate cessioni del legno di rovere. Il sapore, asciutto e tannico nel periodo successivo all'imbottigliamento, si ammorbidisce via via che passano gli anni, pur mantenendo un carattere fine ed elegante che ne consente splendidi abbinamenti con i piatti impegnativi di carni rosse in salse dal sapore deciso e di selvaggina.

VITIGNO 95% Sangiovese, 5% Canaiolo.
TERRENO Calcareo e povero, costituito prevalentemente da galestro e limo, molto permeabile.
VENDEMMIA Manuale con ceste da 20 Kg nella seconda metà di Ottobre.
RESA PER ETTARO tonnellate di uva pari a 50 ettolitri di vino.
VINIFICAZIONE Fermentazione alcolica e malolattica condotte con tecniche innovative ed eseguite a temperatura controllata.
EVOLUZIONE / INVECCHIAMENTO In vasche di cemento per 6 mesi, in botti grandi di rovere di Slavonia per 12 mesi e 3 mesi in bottiglia prima della vendita.

DATI TECNICI Grado alcolico 14% vol.
TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE 18° - 20° C
ABBINAMENTI Carni arrosto e brasate, pasta con sughi di carne, cacciagione. Ottimo da abbinare a piatti tradizionali della cucina Toscana (Bolliti, Cibreo, Lampredotto).



CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA, LE BOCCE

La Riserva Chianti Classico "Le Bocce" distingue il vino invecchiato per almeno tre anni dopo la vendemmia. Ma questa regola all'azienda Stefano Farina non basta. Per produrre il Chianti Classico Riserva "Le Bocce", già dalla vendemmia, seleziona una parte della produzione, destina alla riserva solo il vino giudicato di struttura superiore, producendo quindi un numero di bottiglie non fisso, ma secondo quante ne merita l'annata. Aromaticamente presenta note di frutta rossa tipo marasca e frutti di bosco, che si fondono con note di spezie e di pelle. Al palato, tannicità, morbidezza e persistenza sono le caratteristiche che ne esaltano la grande qualità.

VITIGNO 100% Sangiovese.
TERRENO Calcareo e povero costituito prevalentemente da galestro e limo molto permeabile.
VENDEMMIA Manuale con ceste da 20 Kg. nella seconda decade di ottobre.
RESA PER ETTARO Varia da 6 a 6,5 tonnellate di uva pari 40/45 ettolitri di vino.
VINIFICAZIONE Fermentazione alcolica e malolattica condotte con tecniche innovative ed eseguite a temperatura controllata.
EVOLUZIONE / INVECCHIAMENTO in vasche di cemento per 6 mesi, 16 mesi in legno (parte in botti di rovere di Slavonia, parte in barriques di secondo e terzo passaggio). Affinamento in bottiglia per 6 mesi prima della vendita.

DATI TECNICI Grado alcolico 13,5% vol.
TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE 18° - 20° C
ABBINAMENTI Carni rosse, selvaggina, carni arrosto e grigliate (fiorentina).



ROSSO TOSCANO IGT “IL PALADINO”, LE BOCCE

Dalle uve del vitigno Sangiovese, coltivato dalla fattoria Le Bocce nell’antico podere Vigna del Paladino, a Panzano, nel cuore della zona di produzione del Chianti Classico, si ottiene questo superbo vino rosso che viene poi elaborato e lungamente affinato in pregiate barriques prima e in bottiglia poi. Aromaticamente denota note di frutta rossa piccola (mirtilli, more) che si integrano con le note speziate date dal legno. Al gusto, sensazioni di tannicità che si fondono con una piacevole morbidezza e volume.

VITIGNO 100% Sangiovese.
TERRENO Calcareo e povero, costituito prevalentemente da galestro e limo, molto permeabile.
VENDEMMIA Manuale con ceste di 20 Kg. nella seconda decade di ottobre.
RESA PER ETTARO 5 tonnellate di uva pari a 33 ettolitri di vino.
VINIFICAZIONE Fermentazione alcolica e malolattica condotte con tecniche innovative ed eseguite a temperatura controllata.
EVOLUZIONE / INVECCHIAMENTO 4 mesi in vasche di cemento, 12 mesi in botti di rovere di Slavonia di primo passaggio, 12 mesi in vasche di cemento. Affinamento in in bottiglia prima della vendita.

DATI TECNICI Grado alcolico 13,5% vol.
TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE 18° - 20° C
ABBINAMENTI Carni arrosto, cacciagione, carni grigliate (Fiorentina) formaggi stagionati.

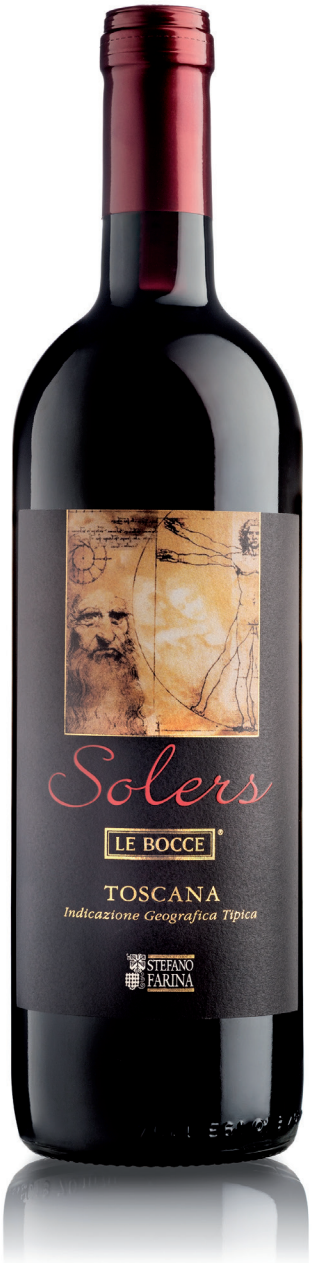


ROSSO TOSCANO IGT “SOLERS”, LE BOCCE

Solers: dal latino “geniale”, dedicato al grande genio di Leonardo da Vinci. Un vino geniale, moderno, che si adatta al nuovo gusto del consumatore ma che mantiene intatte le note che ne evidenziano la sua origine. La Toscana nella sua modernità, un vino innovativo così come lo era nel rinascimento Leonardo da Vinci. Grande equilibrio gustativo, morbido, buon volume, dagli aromi primari di frutta rossa (ciliegia e amarena) e venature vanigliate. Il colore rosso rubino intenso con riflessi blu denota ottima longevità del prodotto. Vino adatto per tutte le tipologie di cibo, ottimo anche per fuori pasto.

VITIGNO 90% Sangiovese, 10% Merlot.
TERRENO Calcareo e povero costituito prevalentemente da galestro e limo molto permeabile.
VENDEMMIA Manuale con ceste da circa 20 kg. a fine Settembre/inizio Ottobre.
RESA PER ETTARO Circa 8 tonnellate di uva pari a 55 ettolitri di vino.
VINIFICAZIONE Fermentazione alcolica e malolattica condotte con tecniche innovative ed eseguite a temperatura controllata.
EVOLUZIONE / INVECCHIAMENTO In vasche di cemento.

DATI TECNICI Grado alcolico 13,5% vol.
TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE 18° - 20° C
ABBINAMENTI Carni rosse, pasta con sughi di carne. Vino adatto per tutte le tipologie di cibo. Ideale anche per fuori pasto.



ROSSO TOSCANO IGT "SASSAIA" DI ALBERETO, LE BOCCE

Affinato per lungo tempo in caratelli di rovere francese delle varianti Allier e Vosges, questo Sangiovese trasmette tutte le emozioni tipiche dei nobili vini di Toscana. Aromaticamente denota note di frutta rossa piccola (mirtilli, more) che si fondono con una piacevole morbidezza e volume. Questo vino ideale compagno di arrosti, selvaggina e formaggi stagionati. Si consiglia una temperatura di servizio compresa tra 18° e 20° C. Aprire la bottiglia un'ora prima.

VITIGNO 100% Sangiovese.
TERRENO Calcareo e povero, costituito prevalentemente da galestro e limo, molto permeabile.
VENDEMMIA Ottobre.
RESA PER ETTARO 6 tonnellate di uva pari a 40 ettolitri di vino.
VINIFICAZIONE Fermentazione alcolica e malolattica condotte con tecniche innovative ed eseguite a temperatura controllata.
EVOLUZIONE / INVECCHIAMENTO 4 mesi in vasche di acciaio, 12 mesi in botti di rovere di Slavonia, 4 mesi in vasche di cemento, affinamento in bottiglia prima della vendita.

DATI TECNICI Grado alcolico 13,50% vol.
TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE 18° - 20° C
ABBINAMENTI Carni rosse, cacciagione, carni grigliate (fiorentina) e arrosto, formaggi stagionati.



CHIANTI DOCG, STEFANO FARINA

Il Chianti "La Ginestra" è un vino a denominazione di origine controllata e garantita ed è ottenuto dalla vinificazione delle uve Sangiovese, Canaiolo. Il Chianti è un vino di colore rubino brillante che tende al granato con l'invecchiamento.Di sapore armonico e asciutto diventa con il tempo morbido e vellutato con un leggero profumo di mammola e giaggiolo.

VITIGNO 90% Sangiovese, 10% Canaiolo.
TERRENO Media fertilità, ricco di calcio e sostanza organica, molto permeabile.
VENDEMMIA Manuale con ceste da 20 Kg nella seconda decade di ottobre.
RESA PER ETTARO 7 tonnellate di uva pari a 60 ettolitri di vino.
VINIFICAZIONE Fermentazione alcolica e malolattica condotte con tecniche innovative ed eseguite a temperatura controllata.
EVOLUZIONE / INVECCHIAMENTO 8 mesi in vasche di cemento, 6 mesi in botti di rovere di Slavonia, affinamento in bottiglia prima della vendita.

DATI TECNICI Grado alcolico 13,5% vol.
TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE 18° - 20° C
ABBINAMENTI Pasta con salsa al pomodoro, Zuppe Toscane, carni bianche e rosse. Vino ideale da servire per tutte le tipologie di cibo.



STEFANO FARINA / **COLLEZIONE NATALE 2026**

CHIANTI RISERVA DOCG

Il nostro Chianti nasce nel cuore del Casentino, a Subbiano, in provincia di Arezzo. E'un vino de colore rubino brillante che tende al granato con l'invecchiamento.
Di sapore armonico e asciutto diventa con il tempo morbido e vellutato con un leggero profumo di mammola e giaggiolo.

VITIGNO 90% Sangiovese, 10% Canaiolo
TERRENO Ricco di calcio e sostanza organica, con elevata permeabilità
VENDEMMIA Effettuata a metà ottobre nella seconda metà di Ottobre.
RESA PER ETTARO 7 tonnellate di uva pari a 60 ettolitri di vino
VINIFICAZIONE Fermentazione alcolica e malolattica condotte con tecniche innovative ad eseguite a temperatura controllata
EVOLUZIONE / INVECCHIAMENTO 8 mesi in vasche di cemento, 6 mesi in botti di rovere di Slavonia, affinamento in bottiglia prima della vendita

DATI TECNICI Grado alcolico 13,5% vol.
TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE 18°-20° C
ABBINAMENTI Carni bianche e rosse. Vino ideale da servire per tutte le tipologie di cibo



PASSO ALBERETO IGT, LE BOCCE

Passo Albereto è un vino da meditazione frutto di due vitigni autoctoni toscani: malvasia bianca del Chianti e trebbiano toscano. A cambiare, in questo caso, è l'appassimento e l'affinamento in barrique di rovere francese per dodici mesi (in luogo dei quattordici del Novembre).
Il risultato è un'altra, impareggiabile interpretazione dell'autoctono

VITIGNO 50% Trebbiano Toscano e 50% Malvasia Bianca del Chianti
TERRENO Media fertilità, ricco di calcio e sostanza organica, molto permeabili.
VENDEMMIA Mettà Settembre con periodo minimo di appassimento di 5 mesi.
RESA PER ETTARO 7 tonnellate di uva pari a 50 ettolitri di vino.
VINIFICAZIONE In bianco (senza bucce) a temperatura controllata con durata fermetazione alcolica in barriques di rovere francese 100% di circa 12 giorni.
EVOLUZIONE / INVECCHIAMENTO In barriques di rovere francese (100%) per 12 mesi.

DATI TECNICI Grado alcolico 13% vol.
TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE 14° C
ABBINAMENTI Formaggi, Dolci con mandorle, dolci alla pasta di mandorle creme.



STEFANO FARINA / **COLLEZIONE NATALE 2026**

PRIMITIVO DEL SALENTO IGT, MASSERIA LA ROSA DEL SALICE

È un tipico vino rosso del Salento dal profumo di confettura di frutta rossa. Gusto morbido e vellutato con note dolci al palato.

VITIGNO 100% Primitivo.
TERRENO Argilla mista a calcare frantumato.
VENDEMMIA Inizio di Settembre.
RESA PER ETTARO 10 tonnellate di uva pari a 50 ettolitri di vino.
VINIFICAZIONE Soffice pressatura e fermentazione a temperatura controllata, sgrondatura quasi immediata in modo da ottenere il caratteristico colore rosato.
EVOLUZIONE / INVECCHIAMENTO In acciaio.

DATI TECNICI Grado alcolico 13% vol.
TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE 18° - 20° C
ABBINAMENTI Carni alla brace, arrosti di selvaggina e formaggi piccanti e stagionati.



ROSATO DEL SALENTO IGT, MASSERIA LA ROSA DEL SALICE

Questo vino nasce nel cuore dell'antica Puglia: Il Salento. Il sapore e' vellutato, con profumi intensi e persistenti. Un Rosato fresco, fruttato (frutta rossa, ciliegia). Gusto persistente.

VITIGNO 100% Negroamaro.
TERRENO Argilla mista a calcare frantumato.
VENDEMMIA Seconda metà di Settembre.
RESA PER ETTARO 10 tonnellate di uva pari a 50 ettolitri di vino.
VINIFICAZIONE Soffice pressatura e fermentazione a temperatura controllata, sgrondatura quasi immediata in modo da ottenere il caratteristico colore rosato.
EVOLUZIONE / INVECCHIAMENTO In acciaio.

DATI TECNICI Grado alcolico 12,5% vol.
TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE 8° - 10° C
ABBINAMENTI Crostacei, piatti di pesce, antipasti e primi piatti leggeri. Vino a tutto pasto.



FIANO SALENTO IGT, MASSERIA LA ROSA DEL SALICE

Vino da tutto pasto in cui aromi di frutta esotica si miscelano gradevolmente a profumi varietali, al palato eccellente equilibrio acidi/zuccheri.

VITIGNO 100% Fiano.
TERRENO Argilla mista a calcare frantumato.
VENDEMMIA Seconda decade di Settembre.
RESA PER ETTARO 7 tonnellate di uva pari a 45 ettolitri di vino.
VINIFICAZIONE In bianco (assenza delle bucce) a temperatura controllata, con fermentazione alcolica in acciaio.
EVOLUZIONE / INVECCHIAMENTO In acciaio.

DATI TECNICI Grado alcolico 12,5% vol.
TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE 10° - 12° C
ABBINAMENTI Ottimale l'abbinamento con antipasti di pesce crudo (ostriche, cozze,scampi), antipasti di pesce caldi(polpo, zuppa di cozze, etc) pesci grassi (totani, seppie etc), fritture di pesce, crostacei, zuppe di pesce, carni bianche in genere, maiale magro alla griglia; primi a base di verdure (melanzane e peperoni), risotti a base di verdure e di pesce.



CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG PROSECCO, STEFANO FARINA

Spumante dal profumo lievemente aromatico, ricorda la mela, la frutta esotica, i fiori di glicine e le rose. Il gusto morbido ed armonico lo rende speciale come aperitivo, per chi non ama spumanti troppo secchi

VITIGNO 100% Glera.
VIGNETI Si trovano sulla splendida ed assolata cornice del colle Mangesa, situato tra Conegliano e Vittorio Veneto.
VENDEMMIA Ri-fermentato in autoclave a 15-16°C per circa 8 giorni. Il vino rimane sui suoi lieviti per più di 30 giorni.
RESA PER ETTARO 7 tonnellate di uva pari a 45 ettolitri di vino.

DATI TECNICI Alcol 11,5% Vol, Acidità 6,00 gr/l, Zuccheri residui 17 gr/l
PRESSIONE NELLA BOTTIGLIA 5,8 Atm
TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE 6° - 8° C
ABBINAMENTI Ideale anche fuori pasto per una grande occasione, o come base per cocktail alla frutta.
Ottimo con il dessert, la frutta fresca e la pasticceria secca da forno.



STEFANO FARINA / **COLLEZIONE NATALE 2026**



TENUTE STEFANO FARINA SRL

UFFICI E DEPOSITO
(OFFICE AND WAREHOUSE)

Via Magni 113, Loc. Carpanea
22044 Inverigo (Como)

Tel +39 031 62.64.45

sales@stefanofarinavini.it
www.stefanofarinavini.it

SEDI DI PRODUZIONE
(PRODUCTION)

Toscana
Fattoria Le Bocce
Panzano in Chianti (FI)

Fattoria Albereto
Subbiano (AR)

Piemonte
Tenuta La Traversa
La Morra (CN)

Tenuta San Quirico
Diano d'Alba (CN)

Puglia
Masseria La Rosa del Salice
Salice Salentino (LE)

INFORMAZIONI E ORDINI

sales@stefanofarinavini.it