

FARA DOC

ZONA DI PRODUZIONE: i vigneti si distendono sul pianoro alla sommità della collina brionese e godono dell'ottima esposizione ai raggi del sole da mattina fino al tramonto. Le viti beneficiano delle correnti d'aria fresca che provengono dal Monte Rosa e danno luogo a buone escursioni termiche tra giorno e notte che permettono di esaltare i profumi delle uve.

I terreni sono franco limosi argillosi e ph tra i 5 e 4,5

COMPOSIZIONE VARIETALE: Nebbiolo 70% e 30% Vespolina, allevamento con potatura Guyot.

VINIFICAZIONE: Le uve vengono raccolte a mano utilizzando ceste da 20 kg circa, tra la fine di settembre e l'inizio del mese di ottobre.

A causa delle differenti epoche di vendemmia le uve di Nebbiolo e Vespolina non vengono vinificate nello stesso momento ma bensì separatamente e poi assemblate successivamente. Entrambe vengono fermentate spontaneamente in vasche di cemento, le uve di Nebbiolo saranno soggette ad una lunga macerazione a cappello sommerso per un periodo che va dai 30 ai 40 giorni circa. Al momento della svinatura si procede con l'assemblaggio delle masse che vengono messe a riposo in botti grandi di rovere (20HL) per un periodo di 24 mesi. Al termine dell'affinamento in legno il vino viene riportato in cemento dove depositerà gli ultimi sedimenti, per poi essere imbottigliato nell'estate successiva. Al fine di garantire una buona espressività le bottiglie vengono stoccate un anno prima della vendita.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosso rubino chiaro, con riflessi granati.

PROFUMO: Il calore dell'annata si ritrova anche al naso, insieme ai caratteristici frutti a bacca rossa sono evidenti note di frutti rossi più maturi in sintonia alla nota balsamica tipica della nostra collina.

SAPORE: Pieno, robusto e asciutto, i tannini vivi ma perfettamente integrati, si distendono nella speziatura regalata dal vitigno Vespolina.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: ottimo con brasati, selvaggina e formaggi a lunga stagionatura. La temperatura di servizio è consigliata intorno ai 20°C.

