



ACQUISTATO IL

Fara DOC Vigna di Sopra

2010

Un'altra affascinante declinazione del Nebbiolo



Il Fara di Vigneti Valle Roncati è un vino classico, in grado di soddisfare il palato oggi come fra qualche anno. Il naso carico di sensazioni floreali, di viola, si apre poi in un bouquet di note più evolute ed eteree. Assaggio rotondo e di ottima persistenza. Un vino da scoprire.

Briona è un piccolo comune che si estende sulle colline orientali del Piemonte, uno degli unici due comuni, insieme a Fara, dove è possibile produrre il Fara DOC. Qui Corrado Grosso nel 1997 ha fondato Vigneti Valle Roncati insieme alla moglie Cecilia, spinto dal desiderio di rinnovare la tradizione vitivinicola di famiglia, iniziata con suo nonno. I vigneti sono distribuiti sui territori di Briona, Sizzano e Ghemme per 9 ettari in totale. L'altitudine media è di 260 m s.l.m. e il terreno, di origine morenica e natura argillosa, grazie alla presenza di pietre e ciottoli riduce la vigoria della pianta, favorendo così la qualità dei frutti. Le rese sono mantenute basse e la maggior parte del lavoro in vigna avviene manualmente. Il vitigno principale è quello principe della zona e della regione, il nebbiolo, al quale si affiancano altri grandi classici quali barbera, vespolina e uva rara. La cantina è composta da quattro ampi locali al piano terra: il primo è adibito alla vinificazione ed al primo invecchiamento in acciaio, un altro svolge funzione di cantina per il prodotto già imbottigliato, un terzo viene utilizzato come barriera e l'ultimo funge da locale vendita.

La Vigna

- Terreno** Morenico, di natura argillosa
Esposizione Nord-sud ed est-ovest, 260 m s.l.m.
Allevamento Guyot
Densità imp. 4000 ceppi per ettaro

Il Vino

- Tipologia** Vino rosso fermo
Provenienza Piemonte
Uve Nebbiolo 70%, Vespolina 20%, Uva Rara 10%

Gradazione 13,5% vol.

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo Ottimo per i prossimi 5 anni

Abbinamento Carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati

Vinificazione La fermentazione alcolica è tradizionale, in rosso, con l'utilizzo di lieviti selezionati. Il vino completa la fermentazione in contenitori di acciaio inox a temperatura controllata e successivamente viene travasato in botti di legno di rovere francese dove si affina per lungo tempo. Successivamente viene messo in bottiglia e trasferito in cantine a temperatura e umidità controllata per il secondo affinamento. Vino longevo che può essere bevuto anche dieci anni dopo la vendemmia

Sensazioni Colore rosso rubino intenso tendente al granato; al naso note di viola, che si aprono poi in sentori più evoluti ed eterei; l'assaggio è rotondo e persistente

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821