

# FARA DOC 2014

**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.

**VENDEMMIA 2014 :** la raccolta a mano è avvenuta il 18 ottobre con cassette da ca. 20 kg per conservare al meglio i grappoli prima dell'arrivo in cantina.

Il clima dell'annata è stato caratterizzato da una estate fresca e piovosa che ha reso intenso il lavoro in vigna per arrivare ad avere uve sane e la buccia sottile delle uve è stata trattata con particolare cura nel momento della raccolta e della pigiatura

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**COLORE:** rosso rubino intenso,

**PROFUMO:** caratteristico. Si riconoscono la viola, la rosa, la mandorla e sentori di frutti di bosco.

**SAPORE:** asciutto e delicato, I tannini ben integrati, ne fanno un vino dalla beva piacevole e pronta e sono ben accompagnati da una delicata speziatura regalata dall'uva Vespolina.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** ottimo con carni brasate, cacciagione e formaggi di lunga stagionatura. Si consiglia una temperatura di servizio intorno ai 20°C.



# FARA DOC 2014

**VINEYARD LOCATION:** The vineyard is located on a natural terrace on top of Briona's hills. The vines are exposed to the sun light all day long until the sunset, and benefit from the breeze coming from Monte Rosa. This microclimate, with a big temperature gap between day and night enhance the aromatic profile of the grapes. The soil is layered, with clays on the surface and pebbles and sand underneath.

**VARIETY:** Nebbiolo 70% and Vespolina 30%, training system: Guyot.

**HARVEST 2013:** Grapes were handpicked on the 18th of October, using baskets of 20kg maximum each, to preserve the grapes conditions before the arrival at the cellar.

The vintage climate was characterized by a rainy spring followed by a fresh summer, The green maintenance of the vines was fundamental throughout the months of June and July, though the climate improved a lot in the crucial month of September, this overall vintage resulted in a thinner wine than usual, but with an incredibly elegant character, which compliments the nicer floral side of the Nebbiolo bouquet.

## TASTING NOTES

**COLOUR:** intense ruby red.

**AROMA:** characteristic, with hints of violet, roses, almond and berries.

**TASTE:** Thin Bodied, fresh and balanced. Soft tannins.

**FOOD PAIRINGS:** Very good pairing with braised game and aged cheese. Serving temperature suggested: 20°C.

