



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo un'attenta vinificazione si passa con l'utilizzo di lieviti selezionati ad una temperatura controllata. Questo Fara viene affinato in botti di rovere francese Allier di diverse dimensioni mediamente fra i 24 e i 36 mesi. Successivamente viene affinato ulteriormente in bottiglia per almeno 12 mesi.

Prodotto nelle Colline Novaresi, colline moreniche ai piedi del Monte Rosa, nel comune di Briona, denominata "Valle Roncati". Terreno a base acida composto da argille, sabbie e da centinaia di diversi tipi di minerali.

Il vino Fara prende il nome dall'omonima località del Piemonte. E' una delle più importanti denominazioni delle Colline Novaresi. Si produce nei comuni di Fara e Briona. Questo vino era già apprezzato nel Medioevo dalle famiglie nobili, vescovi e abati.

CARATTERISTICHE

Colore rubino intenso tendente al granato. Bouquet avvolgente con note di liquirizia, frutti rossi e sentori di spezie. Al palato è sapido, asciutto, con piacevole sensazione di rotondità grazie ai tannini morbidi ed aromatizzati che lo rendono nell'insieme piacevole, vellutato e di grande persistenza finale.

Ottimo abbinamento con carni rosse, cacciagione e formaggi piccanti.

Vino di straordinaria longevità che mantiene le proprie caratteristiche, se ben conservato, per oltre 10 anni dall'imbottigliamento. Servire ad una temperatura di 18-20°. E' consigliabile l'apertura della bottiglia almeno 1 ora prima di consumarla.

Scheda tecnica

Nome: Ciada

Gradazione alcolica media: 13,5% VOL.

Zona di produzione: Colline Novaresi

Denominazione: Fara DOC RISERVA

Uve (%): Nebbiolo 70% - Vespolina 20% - Uva Rara 10%

Tipologia del terreno: morenico alluvionale

Sistema di allevamento: guyot

Densità di impianto: 4.000 viti per ettaro

Resa per ettaro: 50 ql./hl





Winemaking and ageing

Traditional red wine making process, where the must (pulp) ferments together with the grape skins and carefully selected yeasts.

This wine aged 34 months in various-size French oak barrels (Allier). It was bottled in October 2013 and then matured in bottles for nine months.

This wine is made in Piedmont, in Valle Roncati, a valley in the Novara Hills at the foothills of Monte Rosa. The acidic glacial soil is rich with clay, sand and hundreds of different minerals. Fara is one of the most prestigious appellations of Piedmont. The name comes from one of the two villages where the wine is made: Fara and Briona, where this wine was already popular in the Middle Ages among nobles and high clergy.

Description

This red wine has a color between ruby and garnet red, and a rich bouquet with notes of licorice and red fruits and hints of spices. Saline, bone-dry taste and velvety tannins give this wine an easy-drinking palate and a lingering elegant finish.

This wine is exceptionally long-lasting and if stored appropriately, it will preserve all its characteristics for over 10 years after bottling.

Excellent with red meat, game and sharp cheeses.

Ideal serving temperature: 18-20 degrees Celsius. Best if aired for one hour before drinking.

Specifications

Name: Ciada

Alcohol by volume: 13,5%

Location: Colline Novaresi

Appellation: Fara Riserva DOC

Grape variety: 70% nebbiolo, 20% vespolina, 10% uva rara

Soil type: glacial and alluvial

Vine training system: spur pruning (guyot)

Vine density: 4,000 vines per hectare

Yield: 5,000 kg per hectare (2,5 acre)

