

VIGNETI VALLE RONCATI



Fara
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Area di Produzione

Colline Novaresi - Piemonte, Italia

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 di Briona. Questo vino era già apprezzato nel Medioevo dalle famiglie nobili, vescovi ed abati.

Vitigno

NEBBIOLO ed in piccola percentuale VESPOLINA e UVA RARA

Vinificazione e affinamento

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.

Caratteristiche

Colore rosso 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. E' consigliabile l'apertura della bottiglia un'ora prima di consumarla.

La temperatura di servizio ideale è di 18°C.

Area of production

Novara Hills – Piemonte, Italy

Morainic hills at the foot of Mount Rosa, in the town of Briona known as "Valle Roncati". Acidic soil composed of clay, sand and hundreds of different kinds of minerals. The Fara wine takes its name from the Piedmont town of the same name. It is one of the most important designations of the Novara hills, produced in the towns of Fara and Briona. This wine had already been much appreciated in medieval times by noble families, bishops and abbots.

Grape Variety

NEBBIOLO and a small part of VESPOLINA and UVA RARA

Vinification and ageing

The alcoholic fermentation is traditional for red wines, with the use of selected yeasts. The wine completes the fermentation in temperature-controlled stainless-steel containers and is then siphoned off into French oak casks where it ages for a long time. Next it is bottled and transferred to the temperature and humidity-controlled cellars for the second ageing. A long-lived wine that can be drunk as many as ten years after the harvest.

Characteristics

Intense ruby-red colour tending to gamet. Enveloping bouquet with notes of liquorice, red fruits and spices. To the palate it is tasty and dry, with pleasant sensations of roundness thanks to the soft, aromatic tannins that make the whole pleasant, velvety and with a very persistent finish. Excellent with red meats, game and sharp cheeses. It is advisable to open the bottle one hour before serving.

The ideal serving temperature is 18°C.

