



BAROLO DOCG

Tipo: Rosso
 Tipologia: Fermo
 Denominazione: DOCG

Le colline sulle quali sorgono i vigneti delle uve del barolo della Cascina La Traversa di Stefano Farina a La Morra d'Alba, in terra di Langhe, sono perennemente esposte al sole del pomeriggio, il caldo, il migliore per la maturazione di queste uve che daranno origine a uno dei vini più famosi e celebrati del mondo. Invecchiato per anni in botti di rovere di Slavonia, di colore rosso granata con profumo leggero di viola, di sapore vellutato e morbido, il Barolo Stefano Farina, a denominazione di origine controllata e garantita, è un vino di nobile discendenza, grande tra i grandi vini.

Vitigno:
Nebbiolo al 100% nelle varietà Michet, Lampia, e Rose atto a produrre vino Barolo coltivato nelle Langhe in provincia di Cuneo.

Terreno:
medio tenore di calcare, ricco di sabbia quarzosa di colore bianco grigiastro.

Vendemmia:
verso la fine di ottobre raccogliendo le uve in cassette da 20 kilogrammi.

Resa per ettaro:
ottanta quintali di uva pari a cinquantaquattro ettolitri di vino.

Vinificazione:
con una leggera spremitura dell'uva e successiva fermentazione a contatto della buccia per 15 / 20 giorni in vasche di modeste dimensioni.

Invecchiamento:
due anni in botti di rovere di Slavonia, un anno in contenitori in acciaio inossidabile e affinamento in bottiglia.

Dati tecnici:
 Grado alcolico 14.00% vol.
 Acidità totale 5.50 g/l.

Temperatura di degustazione:
 18° - 22° C.



STEFANO FARINA S.P.A.
 VIA BRIANZA, 13/A - 22031 ALBAVILLA (CO) - ITALIA
 Tel. +39 031 626445 - Fax +39 031 629988
 e-mail: info@stefanofarinavini.it

www.stefanofarinavini.it

*Prova da safra 2010 na EXPOVINIS BRASIL 2014, São Paulo (SP),
 22 a 24/04/2014. (1º dia)*