



Fara Barton 2013 Boniperti Gilberto

Vitigni:	Nebbiolo 70% - Vespolina 30%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	13%
Bottiglia:	Bordolese
Zona:	Colline novaresi
Tipologia:	Rosso Doc
Nome vino:	Colline Novaresi DOC
Annata:	2013
Vitigno:	Nebbiolo
Vitigno:	Vespolina

Fara Barton di Gilberto Boniperti, è un vino che proponiamo con soddisfazione per la sua tipicità e per l'eccezionalità del luogo a cui dà voce. Pochissimi i Fara Doc in circolazione: si concretizza il progetto che vuole esprimere tipicità e carattere del Nebbiolo di questa piccolissima Doc dell'Alto Piemonte. Le uve provengono da mezzo ettaro nel comune di Briona. E' secondo noi la migliore espressione del suo territorio per tensione qualitativa e adesione ai caratteri di eleganza e sobrietà del blend di nebbiolo e vespolina di queste terre. Il classico punto di granato nel colore anticipa un naso di pimpante intensità raccontato da piccoli frutti rossi (lampone soprattutto), tabacco, humus e spezie. La tessitura minerale è più evidente al gusto con una nitida traccia sapida che, assieme ad un tannino ben definito, rende austero il sorso, in prima battuta fruttato e di ottima pienezza. Vendemmia nelle prime due settimane di ottobre; dopo fermentazione in acciaio, con macerazione di circa venti giorni, il vino svolge la fermentazione malolattica in botti grandi da 21 ettolitri, in cui sosta almeno 20 mesi; segue adeguato affinamento in vetro prima della commercializzazione. Proviamolo sulle quaglie ripiene o su tutte le preparazioni allo spiedo ben aromatizzate.