

FARNESE UN NOME UNA GARANZIA DA ANNI

Lo anticipiamo subito, affinché i nostri lettori e i selezionatori di vini sparsi su tutta la penisola Italiana si ricordino da dove arriva la prima genitura all'assegnazione di questo riconoscimento.

Conosciamo questa azienda da diversi anni e anno dopo anno testiamo i suoi vini con scrupolosità e intrasigenza e ogni volta che li analizziamo, i loro vini si confermano eccellenti in tutte le categorie di prodotto e fasce di prezzo.

Per il consumatore, inoltre, realizzare vini buoni è "normale", ma quando scopre che l'azienda Farnese produce 11 milioni di bottiglie e tutte di alta qualità, la normalità non è più tale e capisce che non è una cultura di tutte le aziende abbinare la qualità dei vini con la quantità di bottiglie prodotte.

Infatti, un conto produrre 50.000 bottiglie di buon vino ed essere segnalati una volta in una delle maggiori guide d'Italia, diverso è produrre 4,8 milioni di bottiglie di un prodotto, un milione e mezzo di un'altro, 1 milione di un tipo e 4 milioni di un'altro e collocarsi ogni anno ai vertici delle classifiche dei migliori vini nazionali e internazionali.

La qualità dei vini Farnese si misura sulla quantità e con la continuità nel tempo (gli anni) e questo non è da tutti. Non solo, ma i vini di questa azienda si distinguono anche per la loro longevità, l'equilibrio dei composti del vino, la salubrità dell'uva e del vino, in ogni vino.

Ma per il consumatore conta anche il prezzo del vino, specie oggi, che incide di più sull'economia delle famiglie e che spesso si pensa di eliminare dalla tavola per riequilibrare il bilancio familiare a fine mese. Farnese si distingue anche su questo versante, proponendo un rapporto qualità-prezzo dei suoi vini veramente eccellente.

Concludendo la nostra recensione, sottolineiamo che abbiamo voluto riconoscere a questa azienda, ai loro produttori d'uva, i tecnici aziendali e gli operatori enotecnici del Farnese, il titolo di "Cantina dell'anno e di ogni anno". Lo abbiamo reso pubblico portando un capostipite dei vini aziendali, "Edizione Cinque Autoctoni", su una rete televisiva nazionale, Rete4, e nella trasmissione "Vivere Meglio", già nel 2010, a sottolineare la qualità dei prodotti Farnese.

L'Azienda Farnese nasce a Ortona (Ch), Abruzzo, con una filosofia di produzione delle uve molto rigida (la qualità delle uve prima di tutto) e con sistemi di tutela della pianta tipici dell'agricoltura integrata, coinvolgendo su questa filosofia tutta la struttura operativa aziendale. Le uve di Sangiovese, Montepulciano d'Abruzzo, Pecorino, Trebbiano d'Abruzzo, Passerina, sono alcuni degli autoctoni di questa azienda e che rappresentano la maggioranza della produzione Farnese.

Edizione Cinque Autoctoni, invece, è il risultato dell'insieme di questi vitigni: Montepulciano, Primitivo, Sangiovese, Negroamaro e Malvasia Nera. L'Area di produzione delle uve è così distribuita: Comuni di Colonnella, Ortona, Sava e San

Marzano.

Queste alcune delle sue caratteristiche sensoriali: colore rosso rubino scuro molto intenso; consistente in frutto e corpo vinoso (tannini, antociani, glicerolo, glucosio e fruttosio, ecc.) che si mostra molto intenso e persistente con sentori di ciliegia, prugna, ribes maturi, e una nota tostata nel finale. È un vino dalla grande forza della natura, ma nel contempo avvolgente e setoso, quasi vellutato. Possiede note speziate, fruttate, tipiche del sottobosco, e chiude con sentori lievemente di cioccolato. È un vino che si presta ad essere abbinato con grandi piatti. Per le sue qualità organolettiche si presta anche come vino da conversazione.

Info: Farnese

Vini srl - Castello Caldora - 66026 Ortona (Chieti) Abruzzo

sito web: www.farnesevini.it - e-mail: farnesevini@tin.it