

Il Fara

E' un vino rosso poco conosciuto, molto fine, asciutto e pregiato.

Nasce dall'uva Nebbiolo, alla quale vengono aggiunte piccole quantità di Vespolina e di Bonarda Novarese.

Ha profumo di viola mammola, 12 gradi; è un vino ottimo per tutto il pasto, ma si sposa molto bene in particolare con i piatti importanti della tradizione. Richiede un invecchiamento di almeno tre anni, di cui due in botte di castagno o rovere.

Viene prodotto in Val Sesia, nella zona omonima di Fara Novarese, fra i fiumi Sesia e Agogna, a sud di Romagnano.