

La Farra

EHERNES TRIO

La Farra ist ein modernes Bilderbuchunternehmen, das besonders reine, bekömmliche Weine produziert. Verantwortlich dafür sind drei Geschwister: Innocente, Guido und Adamaria Nardi. Für das eingeschworene Trio zählt zuerst einmal der Bezug zur Erde.

«Wir wissen, was harte Arbeit bedeutet. Kaum war die Schule aus, hiess es: Stiefel an und ab

in die Reben. Unsere Freizeit verbrachten wir in den steilen Hängen, kletterten von Terrasse zu Terrasse und halfen beim Schneiden, Harken und Ernten», erinnert sich Adamaria. Den Respekt vor der Natur und vor traditionellen Anbaumethoden ist ihnen bis heute geblieben. Sie produzieren ihre Weine vornehmlich aus Trauben eigener Rebberge.



«Wir interessieren uns sehr dafür, wie sich unsere steilen Rebberge durch naturnahe Methoden schützen lassen, für unsere eigene Gesundheit und die des Konsumenten.»

INNOCENTE, GUIDO
UND ADAMARIA NARDI

Besitzer: Innocente, Guido und Adamaria Nardi

Gründungsjahr: 1997

Geschichte: Winzer sind bei den Nardis schon die Grosseltern, aber die Trauben liefert die Familie damals an die Genossenschaft. 1997 gründen die Enkelkinder ihr eigenes Unternehmen, um selber Wein abzufüllen. Innerhalb von 14 Jahren verdoppeln sie die Rebfläche durch Pachtverträge und den Erwerb neuer Parzellen.

Eigener Rebbesitz:

12 Hektar plus 8 Hektar Pacht

Wichtigste Lagen:

Rive di Farra di Soligo

Besonderheiten:

Nur sehr geringer Zukauf von Trauben

DOCG-Produktion:

210 000 Flaschen

Infos und Besuche:

info@lafarra.it

