

le Furie



FARO D.O.C. | Vendemmia 2017 | 13% vol. | Produzione 600 bottiglie | Ottenuto con uve siciliane provenienti da viti allevate ad **alberello** con tutore in castagno **ad alta densità d'impianto per ettaro** (1,10 x 1,10), su **suolo calcareo a 300 metri s.l.m.** in Contrada Cicarra, Castanea delle Furie, alle pendici dei Monti Peloritani, **estremo Nord Est della Sicilia**. L'alta densità d'impianto impedisce la meccanizzazione delle lavorazioni in vigna che sono limitate esclusivamente alla sconcatura al piede della vite, svolta interamente a mano, con periodicità biennale. Si pratica l'**inerbimento naturale** con periodici sfalci in autunno e in primavera. Le uve del disciplinare coltivate con limitati trattamenti non invasivi, rimedi naturali e corroboranti ammessi in **agricoltura biologica**, sono vinificate con metodo tradizionale in rosso che prevede una macerazione di otto giorni a contatto con le bucce in tino aperto senza controllo della temperatura. Il vino affina in acciaio per 12 mesi e successivamente in tonneaux per altri 12 mesi. In vigna, oltre al **nerello mascalese**, al nerello cappuccio e al nocera, sono presenti in assemblaggio **antichi vitigni autoctoni siciliani**, ormai quasi del tutto scomparsi (*gaglioppo, nero tavola, da non confondere col nero d'avola, citana bianca, citana nera, jacchè, eppula, francesina, zibibbo, cori di palummu, ...*), che, recuperati in vecchie vigne del territorio, sono stati reimpiantati nel pieno rispetto della biodiversità.

Soc. agr. **LE FURIE a.s.**

Castanea delle Furie

Messina, SICILIA

tel. 090 47760



@agricolalefurie

info@agricolalefurie.com

Azienda familiare biologica