le Furie

CICARRA 22

ANNATA	2022
DENOMINAZIONE	FARO D.O.C.
UVE	nerello mascalese, nerello cappuccio e nocera.
GRADO ALCOLICO	12,5°
BOTTIGLIE	**572 da 0,75 l.**
ZONA DI PRODUZIONE	Castanea delle furie, Messina, SICILIA, ITALIA.
TERRENO	Marne argillose grigie con sottili intercalazioni di arenarie a grana medio fine, cui seguono isolati lembi conglomeratici e quindi i depositi evaporitici rappresentati da calcare evaporitico brecciato biancastro massivo, pulverulento e tipicamente vacuolare per processi di dissoluzione.
ESPOSIZIONE	SUD, SUD OVEST.
ETA' DELLE VITI	14 anni
ALTITUDINE MEDIA	300 m. s.l.m.
SISTEMA ALLEVAMENTO	Alberello con tutore in castagno.
DENSITA' D'IMPIANTO	9.000 piante per ettaro.
RESA PER PIANTA	1 kg. per pianta.
VENDEMMIA	Manuale in piccole cassette forate, con selezione degli acini al momento della raccolta.
VINIFICAZIONE	Con lieviti indigeni, in acciaio, in parte in tini aperti e in parte a temperatura controllata fino a fine fermentazione alcolica (8 giorni); poi in acciaio, senza travasi, dove è svolta la fermentazione malolattica.
AFFINAMENTO	In acciaio per 8/10 mesi, in legni esausti per altri 8/10 mesi, poi in bottiglia per 6 mesi.
DEGUSTAZIONE	Ha una trama incantevole, i profumi richiamano il fico rosso appena colto, l'arancia, le erbe aromatiche, toni salmastri, il tutto in un ambito di estrema purezza espressiva. All'assaggio è fresco, non c'è potenza (12,5°) ma una materia fine ed equilibrata, il tannino è quasi docile, il frutto croccante, la beva strappa l'applauso, grazie anche a un'alcolicità quasi impercettibile.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16° C.
ABBINAMENTI	Vino gastronomico, si abbina perfettamente a primi piatti a base di funghi porcini e con sughi a base di carne; perfetto per grigliate di carne mista, in particolare di suino. Ottimo con formaggi stagionati a pasta dura e con la cucina vegana.



Soc. agr. LE FURIE a.s.
Castanea delle Furie
Messina, SICILIA
tel. +39 090 47760

@agricolalefurie
info@agricolalefurie.com
Azienda familiare biologica