



MIMMO PAONE

FARO DOC ROSSO

SCHEDA TECNICA

Il Faro rosso Doc è un vino storico messinese, ottenuto nella parte Nord Est della Sicilia. Gusto deciso, morbido e suadente, dal colore rosso profondo, che avvolge e ammalia in un abbraccio di profumi fruttati ed avvolgenti



Vigneto: Contrada Campi

Vitigno: Nerello Mascalese, Cappuccio, Nocera e Nero D'Avola

Zona di produzione: Castanea - Messina - Sicilia

Esposizione: Collinare e pianeggiante

Clima: Secco, ventilato

Terreno: Argilloso e di medio impasto

Altitudine: 450 metri slm

Forma di allevamento: Spalliera e guyot

Densità per ettaro: 4000 piante

Epoca di raccolta: Prima decade di Ottobre

Raccolta: Manuale in cassetta traforata

Produzione per pianta: 1,5 kg circa

Resa di uva per ettaro: 50 - 60 q.li

Vinificazione: Diraspapigiatura e vinificazione in rosso per 5-6 gg

Fermentazione: In acciaio a temperatura controllata di 20°- 22°C

Maturazione: In botte di castagno per 12 mesi

Affinamento: In bottiglia per circa 6 mesi

Gradazione alcolica: 13,5 % Vol.

Longevità: 8-10 anni

Prima annata: 2005

Note di degustazione ed abbinamenti: (25/03/2023)

Il vino Faro Doc si presenta alla vista perfettamente limpido con una tonalità di rosso granato ed una bella intensità colorante. Olfattivamente ha un naso ricco in termini di sensazioni floreali di rosa e fruttate di ciliegia. Presenta evidenti note balsamiche e di liquirizia che conferiscono freschezza olfattiva. Al gusto molto intenso, corpo notevole e corrispondenza naso bocca molto evidente. Retrogusto persistente ed intenso. Tannini presenti ma molto armonici. Sa abbinare con ghiotta di pesce spada, pollo e coniglio in agrodolce, grigliate miste di carne e taglieri di salumi e formaggi a pasta dura.

Aprire 1 ora prima del consumo