



FARO ROSSO D.O.C.

Gradazione: 13,5 % Vol

Origine: Vitigni collinari Castanea delle Furie -
Messina

Vitigni: Nerello Mascalese. Nero d'Avola,
Nocera, Nerello Cappuccio.

Altezza s.l.m.: 400 mt.

Colore: Rosso rubino.

Vinificazione: Fermentazione con metodo
"Ganimede".

Olfatto: Etereo vellutato.

Sapore: Bouquet elegante, con retrogusto
fruttato.

Abbinamenti: Carni rosse e selvaggina.

Temperatura di Servizio: 18 °.