

PIANO CUTURI FARO DOC

Colore rosso rubino intenso tendente al mattone. Profumi delicati di confettura e fiori freschi, corredati dal sapore armonico di frutta matura leggermente speziata. Ideale con carni rosse e formaggi stagionati.

VITIGNI

Nerello mascalese: 45%

Nocera : 10%

Nerello Cappuccio : 30%

Sangiovese : 5%

Nero d'Avola : 10%

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspapigiatura e macerazione a temperatura controllata seguita da 7/9 giorni di permanenza sulle bucce. Dopo la svinatura e la pressatura, effettuata con pressa pneumatica soffice, la fermentazione viene fatta svolgere completamente in vasche in acciaio, successivamente, **l'affinamento avviene in barrique di rovere francese per circa 18 mesi.**

PROVENIENZA

C.da Greco, Briga Marina - Messina

CONSERVAZIONE

Da consumare subito o conservare per tre/cinque anni

Cod. Articolo:	PCFD
Colore:	ROSSO
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	13,5%
Tipologia:	DOC
Tappo:	SUGHERO
Bottiglie per cartone:	6/2

