LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Faro
Millésime	2013
Potentiel de garde	Jusque fin 2035
Producteur	Palari
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, très minéral, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Faro
Cépages	nerello cappuccio, 50% nerello mascalese, nocera, acitana, giacchè
Alcohol percentage	99,99% vol
Description	Le domaine Palari est la référence de la minuscule DOC Faro qui s'étend sur quelques 21 ha (pour 17 maisons) à la pointe nord de la Sicile, aux portes de Messine. En 1985, Salvatore Geraci, propriétaire de l'Azienda Agricola Palarin achète quelques hectares, avec l'ambition de placer les vins de l'appellation Faro parmi les grands vins italiens. Il est d'ailleurs toujours considéré comme la figure marquante et le moteur de l'appellation. Le domaine s'étend sur 6 ha dont 1,5 ha font partie de la DOC Faro. Le reste des vignobles tombe sous la nouvelle DOC Sicilia. Le Faro a une couleur rouge rubis brillante d'intensité moyenne et un nez complexe et frais sur des fruits des bois, de cassis et un léger côté bois toasté. La bouche est ample et séduisante, fraîche et riche de notes de fruit délicates. Magnifique équilibre et très long en finale. Un fuoriclasse !
Origine	Vignobles sur la commune deSanto Stefano Briga
Vinification	Vinification traditionnelle en cuves inox à température contrôlée. Le vin passe ensuite 12 à 18 mois en barriques de Tronçais et Allier. Le vin repose enfin en bouteille pendant 12 mois supplémentaires.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	12 à 18 mois en barriques de Tronçais et Allier. Le vin repose enfin en bouteille pendant 12 mois supplémentaires.
Analytique	Alc. 14%
Recensentscores	Robert Parker: 94 Ian D'Agata: 91