LICATA
WIJNFICHE

Naam	Faro
Jaartal	2013
Bewaarpotentieel	Tot eind 2035
Producent	Palari
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets, heel mineraal, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Faro
Druivensoorten	nerello cappuccio, 50% nerello mascalese, nocera, acitana, giacchè
Alcohol percentage	99,99% vol
Omschrijving	Het domein Palari is de bekendste naam binnen de miniscule DOC Faro, die slechts 21 hectare aan wijngaarden bevat, verdeeld over 17 domeinen in het noordelijke puntje van Sicilië, in de buurt van Messina. In 1985 kocht Salvatore Geraci, eigenaar van Azienda Agricola Palari, een aantal wijngaarden op, met de ambitie om de naam Faro op de lijst van grote Italiaanse wijnen te plaatsen. Hij was en is nog steeds de herbronner van deze appellatie. Het domein strekt zich uit over 6 hectare en beschikt ook over 1,5 hectare in de DOC Faro. De rest valt onder de nieuwe DOC Sicilia. De wijnstokken worden los van elkaar (d.w.z. niet-geleid) aangeplant, op erg steile hellingen met een zuid/zuidoostelijke richting. De opbrengsten zijn laag en alles gebeurt handmatig. In de kelder maakt men gebruik van moderne technieken en de allerbeste Franse eiken vaten, hoewel men de laatste jaren minder nieuw hout gebruikt om het fruit zoveel mogelijk te laten spreken. In totaal worden drie wijnen geproduceerd, waarvan twee onder de overkoepelende DOC Sicilia – de instapwijn ‘Rosso del Soprano’ en het moderne vlaggenschip ‘Santa Nè’ – en één onder de DOC Faro. De Faro heeft een robijnrode kleur. De complexe frisse neus geurt naar bosvruchten, cassis en een beetje getoast hout. De smaak is heel breed en verleidelijk met veel frisheid en rijk aan delicaat fruit. Prachtig evenwicht en mooie afdronk. Een buitenklasser!
Oorsprong	Wijngaarden in de gemeente De Santo Stefano Briga
Vinificatie	Klassieke vinificatie in inoxen vaten bij gecontrolleerde temperatuur. De wijn rijpt 12 tot 18 maanden in barriques van Tronçais en Allier. Hierna rust de wijn nog 12 maanden op de fles.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	12 tot 18 maanden in barriques van Tronçais en Allier. De wijn rust nog 12 maanden in de fles.
Analytisch	Alc: 14%
Recensentscores	Robert Parker: 94 Ian D'Agata: 91