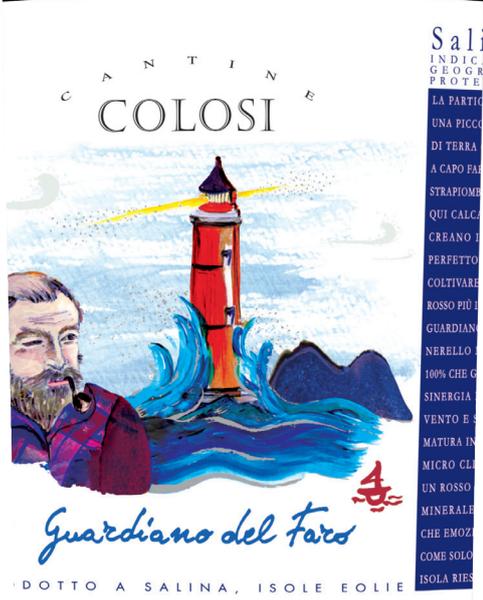


Guardiano del Faro

PRODOTTO A SALINA, ISOLE EOLIE



IL NOME PRENDE SPUNTO DALLA POSIZIONE DEL VIGNETO IN CUI LE UVE, NERELLO MASCALESE 100%, SONO COLTIVATE IN UNA PICCOLA E SELEZIONATA PARTICELLA, LA 523, CHE SI AFFACCIA SUL PROMONTORIO DI CAPOFARO CON IL SUO ANTICO FARO. L'ANNO DI AFFINAMENTO IN LEGNO INGENTILISCE LA SPICCATA ACIDITÀ E TANNICITÀ, CONFERENDOGLI ROTONDITÀ, PIENEZZA ED ELEGANZA. LE INTENSE NOTE DI FRUTTA A BACCA ROSSA SI MESCOLANO ALLA VANIGLIA E A SENTORI LEGGERMENTE SPEZIATI E FLOREALI. FORMAGGI STAGIONATI, SUGHI ELABORATI E CARNI ALLA BRACE SONO GLI ABBINAMENTI PERFETTI PER QUESTO ROSSO INTENSO, CALDO E AVVOLGENTE. È UN VINO CHE SI PRESTA ALL'INVECCHIAMENTO, È CONSIGLIATO DECANTARLO PRIMA DI SERVIRLO PER POTERLO GUSTARE AL MEGLIO.

LA PRODUZIONE È LIMITATA:

3.500 BOTTIGLIE AVVOLTE INDIVIDUALMENTE DA VELINA BLU NAVY E POSTE ALL'INTERNO DI UNA CASSETTA IN LEGNO DIPINTA.

UVE: NERELLO MASCALESE 100%.

ZONA DI PRODUZIONE: MALFA, LOCALITÀ PORRI, PARTICELLA 523
LA VENDEMMIA AVVIENE NELL'ULTIMA SETTIMANA DI SETTEMBRE, MACERAZIONE PROLUNGATA SULLE BUCCE PER ESALTARE STRUTTURA E PIGMENTI COLORATI.

AFFINAMENTO IN BARRIQUE DI ROVERE PER CIRCA 12 MESI.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

THE VINEYARD FACES NORTH-EAST, WITH THE SEA FROM ONE SIDE AND THE PROMONTORY OF CAPOFARO WITH ITS OLD LIGHTHOUSE ON THE OTHER: IT IS EXACTLY THIS POSITION IN FRONT OF THE WONDERFUL LANDSCAPE THAT INSPIRES THE NAME OF THE WINE

“GUARDIANO DEL FARO”, WHICH MEANS IN FACT “LIGHTHOUSE KEEPER”.

THE GRAPES ARE NERELLO MASCALESE 100%, VERY ROUGH AND SHARP AFTER THE FERMENTATION, IT SOFTENS A LOT THANKS TO THE ONE-YEAR AGEING IN BARRELS, TURNING THE ROUGHNESS AND THE ACIDITY INTO ROUNDNESS, SOFTNESS AND ELEGANCE. THE INTENSE NOTES OF RED FRUITS MINGLE WITH THE VANILLA AND LIGHT SPICED AND FLOWERY AROMAS.

AGED CHEESES, ELABORATED SAUCES AND BARBEQUED MEATS ARE THE PERFECT PAIRINGS FOR THIS ENVELOPING AND INTENSE RED.

THIS WINE IS SUITABLE FOR THE AGEING AND DON'T FORGET TO DECANT IT FOR A WHILE BEFORE TASTING IT.

THE PRODUCTION IS VERY LIMITED: 3.500 BOTTLES INDIVIDUALLY WRAPPED BY NAVY BLUE TISSUE AND PLACED IN WONDERFUL PAINTED WOODEN CASES.

UVE: NERELLO MASCALESE 100%

PRODUCTION AREA: MALFA, PORRI LOCALITY, PARTICLE 523 THE HARVEST IS DONE THE LAST WEEK OF SEPTEMBER, WITH A PROLONGED MACERATION ON THE SKINS TO ENHANCE STRUCTURE AND COLORED PIGMENTS.

AGEING IN OAK BARRELS FOR AT LEAST 12 MONTHS.

ALCOHOL CONTENT: 14%

SERVING TEMPERATURE: 16-18°C.