



## Scheda Tecnica

<b>Cantina:</b>	Az. Agr. Cuppari
<b>Vino:</b>	San Placido
<b>Denominazione:</b>	Faro Doc
<b>Tipologia:</b>	Rosso secco da viticoltura tradizionale.
<b>Anno di produzione:</b>	2012
<b>Grado alcolico:</b>	13.5% vol.
<b>Varietà di uve:</b>	60% Nerello Mascalese 20% Nerello Cappuccio 10% Nocera 5% Nero d'Avola 5% Sangiovese.
<b>Produzione annuale:</b>	8600 bott.
<b>Zona di produzione:</b>	Messina (Me), Sicilia, Italia.
<b>Vigneto:</b>	Terreno di medio impasto tendente all'argilloso. 400m s.l.m. esposto a sud-est e prospiciente il mare. A picco sulla costa, risente positivamente dell'influsso della salinità e dello scambio termico.
<b>Forma di allevamento:</b>	Cordone speronato.
<b>Resa per ettaro:</b>	70 Q.li
<b>Vinificazione:</b>	Le uve vengono vinificate con macerazione del mosto in presenza delle bucce per 10 giorni circa, con impiego di solfiti ridotto al minimo.
<b>Affinamento:</b>	Per 12 mesi in barriques o tonneau nuove in rovere francese, in bottiglia per 6/9 mesi.

