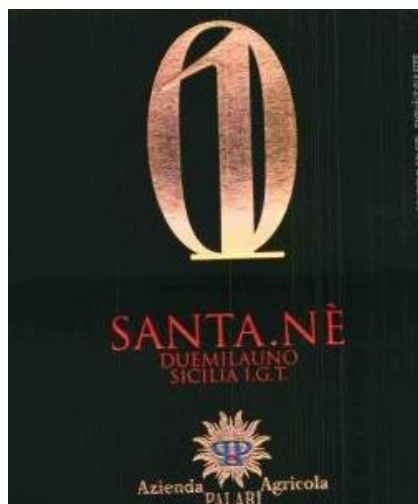




SANTA.NÉ, I.G.T.

Na vysokých kopcích nad Messinskou úžinou nejvýchodnějšího cípu Sicílie se již od antických dob vyrábí červené víno FARO. Archeologové prokazují, že se v této oblasti víno vyrábělo již 14st.před Kristem. Víno zde dávalo místnímu obyvatelstvu obživu až do doby, kdy Sicílii obsadili Arabové, za nichž výroba vína zanikla. Po pádu Arabů pěstování révy znovu pokračovalo, a to do začátku minulého století, kdy většinu vinic oblasti zničila Phyloxera. V roce 1985 nejlepší architekt Messina, entusiasta a bonviván Salvatore Geraci, za povzbuzení Luigiho Veronelli, pokračuje s výrobou vína FARO na rodinné vile z roku 1700, kterou zdědil. Jako jediný v oblasti si dal za cíl znovu proslavit víno FARO ve světě, jeho výjimečnou kvalitou snoubící jemnost s neuvěřitelným extraktem a vinnou detailností, podobně jako velké burgundské. Na kopcích nad vesnicí St.Stefano Briga u Messina, se nacházejí staré révy, v nadmořské výšce 500 – 600 m.n.m. a pouhých 5 km od moře. Jsou to révy antických autochtonních odrůd, které jsou fascinující již svým názvem. Nerello Mascalese, Cappuccio, Nocera, Palumba, Acitana a Galetena. Všechny spadají do denominace DOC FARO. Vinice jsou jižních a jiho-východních expozic na velice příkrých svazích, osázeny systémem „Alberello“ (keříkovitě), na malých kamenitých terasách, kde je mechanická práce ve vinici zcela nemožná. Je zde jedinečné mikroklima, které umožňuje sklízet méně než 750gr hroznu z hlavy, což představuje přirozenou redukci starých keřů s hluboko zapuštěnými kořeny. Salvatore tvrdí, že jemnost a košatost vůně je dána nočními studenými větry od Messinské úžiny. Vinice i sklep má na starosti vyhlášený piemontský enolog Donato Lanati, který víno dle představ Salvatora Geraciho vinifikuje do noblesy, která na Sicílii nemá obdoby.



Vinice:	Santa Né. 580 m.n.m. 160 let a více staré keře, předfiloxerové, pravokořenné, alberello
Odrůda:	Staré zmutované keře Bordeaux odrůd „a francisa“ (CF, PV, CS)
Vinifikace:	po jemném lisování víno kvasí v nerezových tancích, následně v nových barikových sudech (Troncais) 18 měsíců a 12 měsíců v láhvi.
Barva:	syťá, rubínově červená
Vůně:	intenzivní, kořenitá, tóny uzeného masa, popela, ušlechtilého dřeva, malých červených plodů.
Chuť:	suché, plné, sametově jemné, harmonické s měkkou tříslovinou, perzistentní a dlouhé
Servis:	18°C, zvěřina, červená masa, zralé sýry, samotné k meditaci