



TENUTA  
ENZA LA FAUCI



## Terra di vento

**Nome del vino:** Terra di Vento

**Classificazione:** Faro Doc

**Vigneto:** C.da Mezzana – Messina

**Regione di produzione:** Sicilia

**Tipologia del terreno:** 60% nerello mascalese- 15% nocera -15% nerello cappuccio – 10% nero d'avola

**Sistema di allevamento:** Cordon Royat

**Densità d'impianto:** 5000 piante per ettaro

**Vendemmie:** varietali separate effettuate tra la fine di agosto e la metà di ottobre

**Raccolta delle uve:** manuale in cassette da 10 kg. cadauna

**Vinificazione:** le uve vengono vinificate singolarmente con macerazione del mosto in presenza delle bucce per 10 giorni, senza lieviti aggiunti e con impiego di solfiti ridotto al minimo

**Maturazione:** in barriques usate per 12 mesi

**Affinamento:** in bottiglia per 6 mesi

### Caratteristiche organolettiche

**Colore:** rosso granato molto intenso

**Odore:** etereo, fruttato, piacevole al naso intenso; spiccati sentori di frutta a bacca rossa

**Sapore:** strutturato ed armonico, leggermente sapido e tannico al retrogusto

**Temperatura di servizio:** 18° C, avendo cura di servirlo in ampi calici da vino rosso di corpo

**Modo di conservazione:** tenere la bottiglia in posizione orizzontale ed in ambiente ben fresco a temperatura costante non superiore ai 18° C

**Abbinamenti:** con carni rosse o bianche, piatti a base di pesce, formaggi di media stagionatura e salumi.