



Azienda **PALARI** Agricola

DI SALVATORE GERACI

Villa Geraci • S. Stefano Briga • 98137 Messina

Tel. • Fax +39 090.630194

Amministrazione • Tel. +39 090.6406221 • Fax +39 090.6781298

info@palari.it • studio.geraci@alice.it • www.palari.it



Azienda Agricola  
**PALARI**

DI SALVATORE GERACI

MESSINA • SICILIA



Sulle colline dello Stretto di Messina, lì dove aleggia il mito di Scilla e Cariddi, sin dall'antichità si produce un grande vino rosso: il FARO. La sua coltivazione e commercio hanno portato a una prospera economia che ha fiorito per secoli fino all'inizio del secolo scorso quando, a causa della fillossera, questo antico vino ha rischiato di estinguersi.

*On the hills overlooking the Strait of Messina, where the myth of Scylla and Charybdis begins, a great DOC wine has been produced since the beginning of antiquity: the FARO. Its cultivation and trade led to a prosperous economy that continued to thrive for centuries until the beginning of the 20th century when the phylloxera disease risked to extinguish it.*



# SANTA.NÈ



**UVE** • Vecchie vigne ad alberello - nome dialettale “A francisa”

**VINIFICAZIONE** • Fermentazione tradizionale in rosso con climatizzazione del processo fermentativo e di macerazione.

**MATURAZIONE** • In barriques nuove di Tronçais per un periodo dipendente all’annata (circa 24 mesi). Non si esegue filtraggio né chiarifica.

**AFFINAMENTO** • Bottiglia per circa 30 mesi.

**PRODUZIONE** • Circa 1.000 bott./anno.

**VARIETAL** • *Old head trained vines “A francisa” (vernacular).*

**VINIFICATION** • *Traditional fermentation of red wine with indigenous yeast and temperature control of fermentation and maceration.*

**MATURATION** • *New barriques of Tronçais, aging for an average period of 24 months.*

*It doesn’t perform filtering or fining*

**AGING** • *Additional aging in bottle for an average period of 30 months.*

**PRODUCTION** • *About 1.000 bottles/year.*



In un’antica Villa del ’700 siciliano, l’Azienda Agricola Palari ha ripreso la produzione di questo antico e nobile vino con l’obiettivo di ritrovare - grazie all’ausilio delle tecniche moderne - quella qualità che ha reso il vino FARO famoso nel mondo.



*In an ancient 18th century Villa, the Azienda Agricola Palari has resumed the production of this noble wine with the objective of reviving - assisted by modern technologies - the quality that has made “FARO” famous throughout the world.*

## TERROIR

Nella contrada PALARI di S. Stefano Briga di Messina, si estendono le storiche vigne ad alberello con uve autoctone dai nomi tanto antichi quanto affascinanti per ciò che evocano: Nerello Mascalese, Nocera, Cappuccio, Core 'e palumba, Acitana, Galatena e Jacché. I vigneti, piantati su terrazzamenti in pietra che ne consentono il giusto drenaggio, sono esposti a Sud e a Sud-Est con un impianto ad alberello su di una notevole pendenza che impone, quindi, una vendemmia manuale. Il microclima è davvero unico: l'altitudine e la distanza dal mare di circa 1.5 km, garantiscono la giusta escursione termica che conferisce finezza ed eleganza al vino. Grazie a questo clima, all'età delle vigne ed alla rigida selezione delle uve, la resa per pianta è naturalmente molto bassa.



## ROSSO del SOPRANO

**UVE** • Vecchie vigne ad alberello.

**Varietà autoctone:** Nerello mascalese, Cappuccio, Nocera oltre una minima parte di Acitana, Galatena, Jacché, Cor 'e palumba.

**VINIFICAZIONE** • Fermentazione tradizionale in rosso con lieviti indigeni e climatizzazione del processo fermentativo e di macerazione.

**MATURAZIONE** • In barriques di Tronçais e Allier con passaggio di un anno per un periodo dipendente dall'annata (circa 18 mesi).

Non si esegue filtraggio né chiarifica.

**AFFINAMENTO** • Bottiglia per circa 18 mesi.

**PRODUZIONE** • Circa 16.000 bott./anno.

**VARIETAL** • *Old head trained vines.*

*Indigenous varieties: Nerello mascalese, Cappuccio, Nocera, small percentage of Acitana, Galatena, Jacché, Core 'e palumba.*

**VINIFICATION** • *Traditional fermentation of red wine with indigenous yeast and temperature control of fermentation and maceration.*

**MATURATION** • *Barriques of Tronçais and Allier, aging for an average period of 18 months.*

*It doesn't perform filtering or fining*

**AGING** • *Additional aging in bottle for an average period of 18 months.*

**PRODUCTION** • *About 16.000 bottles/year.*





*The FERMENTATIONS occur in controlled temperature vats, the maturation ripen in french oak barrels and the refinement in bottles inside air-conditioned spaces. These processes allow the creation - thanks to the technical supervision of prof. Donato Lanati - of this precious wine of such noble and old tradition.*

# PALARI FARO D.O.C.



**UVE** • Vecchie vigne ad alberello.

Varietà autoctone: Nerello mascalese, Cappuccio, Nocera oltre una minima parte di Acitana, Galatena, Jacché, Cor 'e palumba.

**VINIFICAZIONE** • Fermentazione tradizionale in rosso con lieviti indigeni e climatizzazione del processo fermentativo e di macerazione.

**MATURAZIONE** • In barriques nuove di Tronçais e Allier m.t. per un periodo dipendente dall'annata (circa 24 mesi).

Non si esegue filtraggio né chiarifica.

**AFFINAMENTO** • Bottiglia per circa 24 mesi.

**PRODUZIONE** • Circa 16.000 bott./anno.

**VARIETAL** • Old head trained vines.

*Indigenous varieties: Nerello mascalese, Cappuccio, Nocera, small fraction of Acitana, Galatena, Jacché, Cor 'e palumba.*

**VINIFICATION** • Traditional fermentation of red wine with indigenous yeast and temperature control of fermentation and maceration.

**MATURATION** • New oak barriques of Tronçais and Allier m.t. aging for an average period of 24 months.

*It doesn't perform filtering nor fining.*

**AGING** • Additional aging in bottle for an average period of 24 months.

**PRODUCTION** • About 16.000 bottles/year.



*In the district of Palari S. Stefano Briga, Messina, the old vineyards of head trained vines are planted with native varieties: Nerello Mascalese, Nocera, Cappuccio, Cor 'e palumba, Acitana, Galatena and Jacché. Looking south and south/east, stone terraces host the*

*grapevines and allow water drainage due to a significant steep slope which requires the grapes to be harvested by hand. The terrain is blessed with a unique microclimate; the dramatic rise in altitude and the proximity to the sea, which is just 1.5 km away, determine the perfect temperature range that confers elegance and finesse to the wine. Due to all these factors and the rigid selection which the grapes must undergo, the total yield from each plant is naturally low.*

