



CANTINA FARA

ISOLA DEI NURAGHI - IGT BIANCO

ZONA DI PRODUZIONE: Sennori, in provincia di Sassari.
CLASSIFICAZIONE: IGT Isola dei Nuraghi.
VITIGNO: Uva Bianca IGT.
VIGNETO: Situato in Località Badde Porcheddu, a 80 metri sul livello del mare.
FORME DI ALLEVAMENTO: Controspalliera guyot.
TIPOLOGIA DEL TERRENO: Franco sabbioso con alta percentuale di calcare.
CARATTERISTICHE: Questo vino si distingue per il suo bouquet intenso e piacevole. Al palato si presenta caldo e morbido, con un aroma balsamico e di mandorla.
CONSIGLI: Si abbina molto bene con i primi, i piatti di pesce ed i crostacei. Va servito ad una temperatura di 8/10 gradi C.



PRODUCTION AREA: Sennori, province of Sassari.
CLASSIFICATION: IGT Isola dei Nuraghi.
GRAPE VARIETY: White Grapes IGT.
VINEYARD: Situated in Badde Porcheddu area, at 80 meters above sea level.
TYPES OF FARMING: Espalier guyot.
SOIL TYPE: Sandy soil with high limestone percentage.
FEATURES: This wine is distinguished by its intense and pleasant bouquet. Warm, soft and with a pleasant almond taste on the palate with balsamic aroma.
RECOMMENDATIONS : It pairs very well with first dishes, fish dishes and shellfish. Serve at a temperature of 8/10 C degrees.

ISOLA DEI NURAGHI - IGT ROSSO

ZONA DI PRODUZIONE: Sennori, in provincia di Sassari.
CLASSIFICAZIONE: IGT Isola dei Nuraghi.
VITIGNO: Uva Rossa IGT.
VIGNETO: Situato in Località Oridda, a 90 metri sul livello del mare.
FORME DI ALLEVAMENTO: Controspalliera guyot.
TIPOLOGIA DEL TERRENO: Franco sabbioso con alta percentuale di calcare.
CARATTERISTICHE: Questo vino è invecchiato per sei mesi in botti di legno, per permettere maturazione ed evoluzione adeguata. Al naso esprime profumi di frutti rossi e note vanigliate. Al palato si presenta caldo e morbido.
CONSIGLI: Si abbina molto bene con carni grasse e magre, formaggi stagionati. Va servito ad una temperatura di 18/20 gradi C.



PRODUCTION AREA: Sennori, province of Sassari.
CLASSIFICATION: IGT Isola dei Nuraghi.
GRAPE VARIETY: Red Grapes IGT.
VINEYARD: Situated in Oridda area, at 90 meters above sea level
TYPES OF FARMING: Espalier guyot.
SOIL TYPE: Sandy soil with high limestone percentage.
FEATURES: This wine is aged for six months in wooden barrels, which allows to evolve and mature. The nose reveals aromas of red fruits and vanilla notes. On the palate it is warm and soft.
RECOMMENDATIONS: It pairs very well with fat and lean meats, seasoned cheeses. Serve at a temperature of 18/20 C degrees.



CANTINA FARA

ORO PASSITO

ZONA DI PRODUZIONE: Sennori, provincia di Sassari.
CLASSIFICAZIONE: Moscato di Sorso Sennori passito.
VITIGNO: Moscato.
VIGNETO: Situato in Località Sos Lacheddos.
FORME DI ALLEVAMENTO: Controspalliera guyot.
TIPOLOGIA DEL TERRENO: Calcereo sabbioso.
CARATTERISTICHE: Il colore è giallo dorato, il profumo è molto intenso e ricorda macchia mediterranea e ginepro, al palato si esalta con la classica nota passita e con la sua persistenza e lunghezza. Quando si assaggia questo vino sembra di mangiare dell'uva appena raccolta.
CONSIGLI: Vino da dessert e da meditazione. Temperatura di servizio 10/ 12 °gradi C.



PRODUCTION AREA: Sennori, province of Sassari.
CLASSIFICATION: Moscato di Sorso Sennori Passito.
GRAPE VARIETY: Muscat.
VINEYARD: Situated in the locality Lacheddos.
TYPES OF FARMING: Espalier guyot.
SOIL TYPE: Sandy limestone
FEATURES: The color is golden yellow, with an intense bouquet of mediterranean herbs and juniper, the palate is enhanced with classical raisins notes and a long persistence. Tasting this wine is like eating freshly picked grapes.
RECOMMENDATIONS: Dessert and meditation wine. Serve at a temperature of 10/ 12 C degrees.

ZIRONE

ZONA DI PRODUZIONE: Sennori, provincia di Sassari.
CLASSIFICAZIONE: Isola dei Nuraghi Rosso Passito IGT.
VITIGNO: uva autoctona rossa.
VIGNETO: Situato in Località Oridda.
FORME DI ALLEVAMENTO: Controspalliera guyot.
TIPOLOGIA TERRENO: Calcereo sabbioso.
CARATTERISTICHE: Colore rosso tenue, il profumo è molto intenso con note dolci e speziate, al palato si esalta con la classica nota passita e con la sua persistenza e lunghezza.
All'assaggio questo vino risulta equilibrato, la componente acida bilanciata dalla componente dolce.



PRODUCTION AREA: Sennori, province of Sassari
CLASSIFICATION: Isola dei Nuraghi red passed IGT.
GRAPE VARIETY: autoclate red grapes.
VINEYARD: Situated in the locality Oridda.
TYPE OF FARMING: Espalier guyot.
SOIL TYPE: Sandy limestone.
FEATURES: Soft red color; very intense bouquet with sweet and round spicy notes; classic passito notes on the palate. Long persistence. The taste balances perfectly intense sweetness with slight acidity.
RECOMMENDATION: Dessert and meditation wine. Serve at a temperature of 10/ 12 C degrees.