

UNA TRADIZIONE DI FAMIGLIA

La nascita dell'Azienda Agricola Fara é da ricercarsi agli inizi del 1900. Questa data segna l'inizio della storia e della tradizione familiare che si è evoluta sino ai giorni nostri. Pietro Fara, verso la meta del novecento si è avvicinato alla guida dell'azienda familiare, ponendo sempre maggior attenzione alla produzione di uve per la vinificazione vendute in tutta Italia.

Oggi Giorgio Fara porta avanti con dedizione e passione l'azienda di famiglia.

La dedizione alla terra ed ai suoi frutti scandisce la vita di tutti i giorni.

La vendemmia del 2014 ha dato avvio ad una nuova fase produttiva. Nascono infatti le prime bottiglie.



CANTINA FARA DI GIORGIO FARA

Produzione Vini

Sede Legale: Trav. Via Le Conce
07036 Sennori (SS)

Tel. 368 7211389

e-mail: info@cantinafara.com

web: www.cantinafara.com



CANTINAFARA



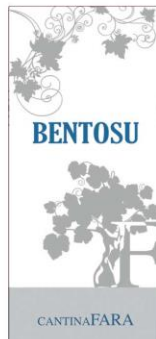
SENNORI | SARDEGNA | ITALIA



JOLZI

Vermentino di Sardegna DOC

Zona di produzione: Sennori
Provincia: Sassari
Classificazione: DOC
Vitigno: Vermentino di Sardegna
Vigneto: Loc. Badde Porcheddu 80 s.l.m.
Forme di allevamento: controspalliera guyot
Tipologia di terreno: franco sabbioso con alta percentuale di calcare
Caratteristiche del Vino: questo vino si distingue per il suo bouquet intenso e piacevole. Al palato si presenta caldo e morbido, con un aroma balsamico di mandorla.
Consigli: si abbina molto bene con i primi, piatti di pesce e crostacei.
Temperatura di servizio: 8-10 °C.



BENTOSU

Isola dei Nuraghi IGT

Zona di produzione: Sennori
Provincia: Sassari
Classificazione: IGT
Vitigno: Bianco di Sennori
Vigneto: Sos Lacheddos 90 s.l.m.
Forme di allevamento: controspalliera guyot
Tipologia di terreno: sabbioso con alta percentuale di calcare
Caratteristiche del Vino: prodotto da uve dei nostri vigneti, esprime con eleganza e armonia il territorio.
Consigli: Si abbina bene come aperitivo e con i piatti di pesce
Temperatura di servizio: 12-15 °C.



ORO PASSITO

Moscato Passito di Sorso Sennori Doc

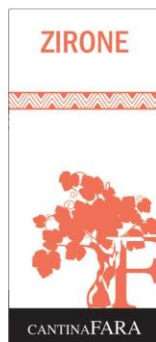
Zona di produzione: Sennori
Provincia: Sassari
Classificazione: DOC
Vitigno: Moscato Sorso Sennori
Vigneto: Sos Lacheddos 90 s.l.m.
Forme di allevamento: controspalliera guyot
Tipologia di terreno: sabbioso con alta percentuale di calcare
Caratteristiche del Vino: colore giallo dorato, il profumo è molto intenso e ricorda la macchia mediterranea. Al palato si esalta con la classica nota appassita e con la sua persistenza e lunghezza. Quando si assaggia questo vino sembra di mangiare uva appena raccolta.
Consigli: vino da dessert e da meditazione.
Temperatura di servizio: 10-12 °C.



ZIU PEDRU

Cannonau di Sardegna DOC

Zona di produzione: Sennori
Provincia: Sassari
Classificazione: DOC
Vitigno: Cannonau di Sardegna
Vigneto: Loc. Oridda 90 s.l.m.
Forme di allevamento: controspalliera guyot
Tipologia di terreno: franco sabbioso con alta percentuale di calcare
Caratteristiche del Vino: questo vino è invecchiato per sei mesi in tonneau, per favorirne un'evoluzione adeguata. Al naso esprime note di frutti rossi e di vaniglia. Al palato si presenta caldo e morbido
Consigli: si abbina molto bene con carni grasse e magre, formaggi stagionati.
Temperatura di servizio: 18-20 °C.



ZIRONE

Isola dei Nuraghi Rosso Passito IGT

Zona di produzione: Sennori
Provincia: Sassari
Classificazione: IGT
Vitigno: Cannonau di Sardegna
Vigneto: Loc. Oridda 90 s.l.m.
Forme di allevamento: controspalliera guyot
Tipologia di terreno: franco sabbioso con alta percentuale di calcare
Caratteristiche del Vino: questo vino è invecchiato per sei mesi in tonneau, per favorirne un'evoluzione adeguata. Al naso esprime note di frutti rossi e di vaniglia. Al palato si presenta caldo e morbido
Consigli: si abbina molto bene con carni grasse e magre, formaggi stagionati.
Temperatura di servizio: 18-20 °C.



CANTINAFARA

