

Palari Faro D.O.C.

Salvatore Geraci (Palari's wijnmaker en eigenaar) bezit op Sicilia een aantal zeer bijzondere kleine wijngaarden gelegen binnen de door Salvatore zelf geïntroduceerde DOC Faro en de nieuwe DOC Sicilia en DOC Etna.

De piepkleine DOC Faro bestaat uit slechts 21 ha wijngaarden, verdeeld over 17 domeinen.

De wijngaarden van Palari vinden we hier op zo'n 600 meter boven zeeniveau op steile, stenen terrassen, hemelsbreed slechts 1500 meter verwijderd van de Middellandse zee, boven de straat van Messina.

Van de 7 ha tellende wijngaarden valt 1,5 ha in de DOC Faro; de rest valt onder de nieuwe DOC Sicilia.

Palari produceert hier spectaculaire rode wijnen waarin de autochtone Nerello Mascalese altijd de hoofdrol speelt.

De wijnen van Palari worden biologisch (niet gecertificeerd) gemaakt, met inheemse gisten, van een piepkleine (30 hl/ha) handmatige oogst. Alles gaat hier piano, piano, langzaam aan. Het is dan ook geen uitzondering dat Palari's topwijnen 5 of 6 jaar in de kelder van het domein blijven voordat deze (zeer beperkt) beschikbaar komen om zonder uitzondering nog jarenlang kunnen rijpen.

Palari's wijnen zijn rijp, met oxidatieve tonen, frisse zuren en een enorme lengte welke doen denken aan de stijl van wijnen uit de stal van Bodegas López de Heredia en Château Musar.

Het bewaarpotentieel van Palari's wijnen is uitzonderlijk te noemen; Neem gerust 10-15 en soms wel 20 jaar in acht.

Alle wijnen worden met grote regelmaat bekroond met Tre Bicchieri, Cinque Grappoli en hoge scores van R. Parker.

Land:	Italië
Streek:	Sicilia
Appellatie:	Faro DOC
Wijngaard:	Afkomstig van een 1,5 ha kleine wijngaard op 600 meter hoogte in de heuvels boven de Straat van Messina op een ondergrond van kalksteen en klei.
Druivensoorten:	Nerello Mascalese 65%, Nerello Cappuccio 15%, Nocera 15% + Acitana, Galatena, Jacché, Cor'e palumba 5%)
Rijping:	Vergist en minimaal 24 maanden gerijpt op (hoofzakelijk nieuwe) Frans eikenhouten vaten), Daarna nog minimaal nog 2 jaar flesrijping.
Stijl:	Elegant, fris, complex
Neus:	Tonen van (bos)bes, balsamico, kreupelhout en iets van rauwe cacao met getoast hout.
Mond:	Elegante en levendige aanzet met rode bessen, granaatappel, sinaasappelschil, getoast hout en een vleugje steranijs, gevolgd door gepolijste tannines met een lange, intense, verrassend frisse afdronk.
Spijs:	Lams-en rundvlees, stoofpotten, oude kazen, droge hammen.
Website:	http://www.palari.it

