FATTORIA CARMIGNANI

Toscana - Montecarlo (Lu)

Biowines

FATTORIA CARMIGNANI

THEOREMA

MONTECARLO DOC

ALEATICO

INTRIGO

TENTAZIONE

URANO

MONTECARLO DOC

KAPOGIRO

VIN SANTO

Biowines

FATTORIA CARMIGNANI

THEOREMA

DENOMINAZIONE : IGT Toscana Rosso

ZONA PRODUZIONE: Toscana - Montecarlo di Lucca

UVAGGIO: Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Sangiovese;

TIPOLOGIA DI PRODUZIONE: Biologico NON Certificato

CARATTERISTICHE VIGNETO:

PRODUZIONE ANNUALE:

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO
La vendemmia avviene nel periodo dell'anno ottimale per esaltare l'apporto organolettico che distingue questo vino. Dopo la fermentazione, il vino matura in barrique di rovere francese per 18 mesi; successivamente avviene l'affinamento in bottiglia per circa sei mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
ALLA VISTA – E' un vino importante, dal colore rosso rubino intenso con riflessi aranciati
AL NASO – Profuma di ciliegia marasca, mirtilli maturi, pepe nero, tamarindo, foglie di tabacco, vaniglia e burro.
AL PALATO – Il gusto è intenso, pieno, con la morbidezza della ciliegia marasca che torna anche al palato, bilanciata dalle spezie.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Si abbina molto bene al cinghiale in umido, alla lepre, al lardo e ai formaggi stagionati.

GRADO ALCOLICO - TEMPERATURA E METODO DI SERVIZIO
Vol 13-14% dipende dall'annata - Temperatura di servizio: 18°

ADDITIVI/ALLERGENI
Contiene Solfiti

FATTORIA CARMIGNANI

THEOREMA

DENOMINATION: IGT Toscana Rosso

PRODUCTION AREA: Toscana - Montecarlo di Lucca

GRAPES: Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Sangiovese;

TYPE OF PRODUCTION: NOT Certified Organic

VINEYARD FEATURES:

ANNUAL PRODUCTION:

VINIFICATION AND AGING
The harvest takes place at the optimal time of year to enhance the organoleptic contribution that distinguishes this wine. After fermentation, the wine matures in French oak barrels for 18 months; then the refinement in the bottle takes place for about six months.

TASTING NOTES
COLOR – It is an important wine, with an intense ruby red color with orange reflections
NOSE – It smells of morello cherry, ripe blueberries, black pepper, tamarind, tobacco leaves, vanilla and butter.
PALATE – The taste is intense, full, with the softness of the morello cherry that also returns to the palate, balanced by spices.

FOOD PAIRINGS
It goes very well with stewed wild boar, hare, lard and aged cheeses.

ALCOHOL - SERVING TEMPERATURE - SERVING METHOD
Vol 13-14% depending on the vintage - Serving temperature: 18°

ADDITIVES/ALLERGENS
Contains sulfites

FATTORIA CARMIGNANI

MONTECARLO ROSSO

DENOMINAZIONE : DOC Montecarlo Rosso

ZONA PRODUZIONE: Toscana - Montecarlo di Lucca

UVAGGIO: Sangiovese, Canaiolo, Merlot, Cabernet Sauvignon, Malvasia Nera.

TIPOLOGIA DI PRODUZIONE: Biologico NON Certificato

CARATTERISTICHE VIGNETO:

PRODUZIONE ANNUALE:

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO
La vendemmia avviene nel periodo dell'anno ottimale per esaltare l'apporto organolettico che distingue questo vino. La fermentazione avviene in vasche di acciaio alla temperatura di 28-30°C per 12-14 giorni con rimontaggi e follature giornaliere. Successivamente il vino viene affinato in bottiglia per 3-4 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
ALLA VISTA – Si presenta di un colore rosso rubino intenso.
AL NASO – Di buona intensità, è caratterizzato da note fruttate di ciliegia e piccoli frutti del sottobosco.
AL PALATO – Dal gusto piacevole e intenso, presenta una buona struttura e una buona persistenza

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Da abbinare a carni rosse alla griglia e in umido, primi piatti al ragù e ai tipici "Tordelli lucchesi".

GRADO ALCOLICO - TEMPERATURA E METODO DI SERVIZIO
Vol 13,50%- Temperatura di servizio: 18°

ADDITIVI/ALLERGENI
Contiene Solfiti

FATTORIA CARMIGNANI

MONTECARLO ROSSO

DENOMINATION: DOC Montecarlo Rosso

PRODUCTION AREA: Toscana - Montecarlo di Lucca

GRAPES: Sangiovese, Canaiolo, Merlot, Cabernet Sauvignon, Malvasia Nera.

TYPE OF PRODUCTION: NOT Certified Organic

VINEYARD FEATURES:

ANNUAL PRODUCTION:

VINIFICATION AND AGING
The harvest takes place at the optimal time of year to enhance the organoleptic contribution that distinguishes this wine. Fermentation takes place in steel tanks at a temperature of 28-30°C for 12-14 days with daily pumping over and punching down. Subsequently, the wine is aged in the bottle for 3-4 months.

TASTING NOTES
COLOR – It has an intense ruby red color.
NOSE – Of good intensity, it is characterized by fruity notes of cherry and small berries of the undergrowth.
PALATE – With a pleasant and intense taste, it has a good structure and a good persistence

FOOD PAIRINGS
To be combined with grilled and stewed red meats, first courses with meat sauce and the typical "Tordelli lucchesi".

ALCOHOL - SERVING TEMPERATURE - SERVING METHOD
Vol 13.50%- Serving temperature: 18°

ADDITIVES/ALLERGENS
Contains sulfites

FATTORIA CARMIGNANI

ALEATICO

DENOMINAZIONE : IGT Aleatico

ZONA PRODUZIONE: Toscana - Montecarlo di Lucca

UVAGGIO: 100% Aleatico

TIPOLOGIA DI PRODUZIONE: Biologico NON Certificato

CARATTERISTICHE VIGNETO:

PRODUZIONE ANNUALE:

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO
La vendemmia avviene nel periodo dell'anno ottimale per esaltare l'apporto organolettico che distingue questo vino. Le uve vengono appassite al sole sui graticci per circa dieci giorni. La macerazione sulle bucce dura sette giorni ad una temperatura di 25°C.L' affinamento viene fatto in acciaio per circa 6-7 mesi e in bottiglia per altri 3-4 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
ALLA VISTA – Il vino si presenta di colore rosso rubino intenso
AL NASO – Al naso rivela ottimi profumi di rosa, liquore di ciliegie, confettura di fragole e semi di cacao.
AL PALATO – Il sapore è intenso, piacevole: frutti rossi in confettura, cioccolata, amarene in sciroppo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Per le sue complesse caratteristiche olfattive e gusto-olfattive, questo vino si abbina perfettamente ai dessert al cioccolato, alle torte con confettura ai frutti di bosco e alla ciliegia e persino ai gelati.

GRADO ALCOLICO - TEMPERATURA E METODO DI SERVIZIO
Vol 14.00%- Temperatura di servizio: 18°

ADDITIVI/ALLERGENI
Contiene Solfiti

Biowines

FATTORIA CARMIGNANI

ALEATICO

DENOMINATION: IGT Aleatico

PRODUCTION AREA: Toscana - Montecarlo di Lucca

GRAPES: 100% Aleatico

TYPE OF PRODUCTION: NOT Certified Organic

VINEYARD FEATURES:

ANNUAL PRODUCTION:

VINIFICATION AND AGING
The harvest takes place at the optimal time of year to enhance the organoleptic contribution that distinguishes this wine. The grapes are dried in the sun on racks for about ten days. The maceration on the skins lasts seven days at a temperature of 25°C. The aging is done in steel for about 6-7 months and in the bottle for another 3-4 months.

TASTING NOTES
COLOR – The wine has an intense ruby red color
NOSE – The nose reveals excellent aromas of rose, cherry liqueur, strawberry jam and cocoa beans.
PALATE – The flavor is intense, pleasant: red fruits in jam, chocolate, black cherries in syrup.

FOOD PAIRINGS
Due to its complex olfactory and taste-olfactory characteristics, this wine goes perfectly with chocolate desserts, cakes with berry and cherry jam and even ice cream.

ALCOHOL - SERVING TEMPERATURE - SERVING METHOD
Vol 14.00%- Serving temperature: 18°

ADDITIVES/ALLERGENS
Contains sulfites

Biowines

FATTORIA CARMIGNANI

INTRIGO

DENOMINAZIONE : IGT

ZONA PRODUZIONE: Toscana - Montecarlo di Lucca

UVAGGIO: 100% Chardonnay

TIPOLOGIA DI PRODUZIONE: Biologico NON Certificato

CARATTERISTICHE VIGNETO:

PRODUZIONE ANNUALE:

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO
La vendemmia avviene nel periodo dell'anno ottimale per esaltare l'apporto organolettico che distingue questo vino. Maturato in botti di acacia ungherese per otto mesi, cui segue un affinamento in bottiglia di sei mesi. Le botti di acacia ungherese hanno il pregio di non coprire il tipico aroma citrino sviluppato dal vitigno, ma di esaltarne la qualità e arricchirlo di una nota delicata.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
ALLA VISTA – Il colore è un intenso giallo paglierino
AL NASO – Al naso rivela note di fiori di acacia, cedro,susina gialla e vaniglia.
AL PALATO – Al palato rivela una nota di morbidezza donata al vino dalle sfumature di miele di acacia, supportata da una buona freschezza e sapidità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Buono l'abbinamento con piatti di pesce alla brace, arrosti di carni bianche e formaggi di media stagionatura.

GRADO ALCOLICO - TEMPERATURA E METODO DI SERVIZIO
Vol 12.50%- Temperatura di servizio: 10°

ADDITIVI/ALLERGENI
Contiene Solfiti

Biowines

FATTORIA CARMIGNANI

INTRIGO

DENOMINATION: IGT

PRODUCTION AREA: Toscana - Montecarlo di Lucca

GRAPES: 100% Chardonnay

TYPE OF PRODUCTION: NOT Certified Organic

VINEYARD FEATURES:

ANNUAL PRODUCTION:

VINIFICATION AND AGING
The harvest takes place at the optimal time of year to enhance the organoleptic contribution that distinguishes this wine. Aged in Hungarian acacia barrels for eight months, followed by six months of bottle aging. Hungarian acacia barrels have the advantage of not covering the typical citrine aroma developed by the grape variety, but enhancing its quality and enriching it with a delicate note.

TASTING NOTES
COLOR – The color is an intense straw yellow
NOSE – The nose reveals notes of acacia flowers, cedar, yellow plum and vanilla..
PALATE – On the palate it reveals a note of softness given to the wine by nuances of acacia honey, supported by a good freshness and flavor.

FOOD PAIRINGS
Good pairing with grilled fish dishes, roasted white meats and medium-aged cheeses.

ALCOHOL - SERVING TEMPERATURE - SERVING METHOD
Vol 12.50%- Serving temperature: 10°

ADDITIVES/ALLERGENS
Contains sulfites

Biowines

FATTORIA CARMIGNANI

TENTAZIONE

DENOMINAZIONE : IGT

ZONA PRODUZIONE: Toscana - Montecarlo di Lucca

UVAGGIO: Chardonnay, Pinot Blanc

TIPOLOGIA DI PRODUZIONE: Biologico NON Certificato

CARATTERISTICHE VIGNETO:

PRODUZIONE ANNUALE:

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO
La vendemmia avviene nel periodo dell'anno ottimale per esaltare l'apporto organolettico che distingue questo vino. Dopo la pressatura soffice delle uve, avviene la fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
ALLA VISTA – Di colore giallo paglierino
AL NASO – Ha profumi che ricordano i gelsi bianchi e il sottobosco.
AL PALATO – Al palato rivela una nota di morbidezza donata al vino dalle sfumature di miele di acacia, supportata da una buona freschezza e sapidità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
In bocca sviluppa sapori citrini e di susina gialla.

GRADO ALCOLICO - TEMPERATURA E METODO DI SERVIZIO
Vol 13.50%- Temperatura di servizio: 10°

ADDITIVI/ALLERGENI
Contiene Solfiti

Biowines

FATTORIA CARMIGNANI

TENTAZIONE

DENOMINATION: IGT

PRODUCTION AREA: Toscana - Montecarlo di Lucca

GRAPES: Chardonnay, Pinot Blanc

TYPE OF PRODUCTION: NOT Certified Organic

VINEYARD FEATURES:

ANNUAL PRODUCTION:

VINIFICATION AND AGING
The harvest takes place at the optimal time of year to enhance the organoleptic contribution that distinguishes this wine. After the soft pressing of the grapes, fermentation takes place in steel at a controlled temperature.

TASTING NOTES
COLOR – Straw yellow in color
NOSE – It has aromas reminiscent of white mulberries and undergrowth.
PALATE – On the palate it reveals a note of softness given to the wine by nuances of acacia honey, supported by a good freshness and flavor.

FOOD PAIRINGS
In the mouth it develops citrine and yellow plum flavors.

ALCOHOL - SERVING TEMPERATURE - SERVING METHOD
Vol 13.50%- Serving temperature: 10°

ADDITIVES/ALLERGENS
Contains sulfites

Biowines

FATTORIA CARMIGNANI

URANO

DENOMINAZIONE : IGT

ZONA PRODUZIONE: Toscana - Montecarlo di Lucca

UVAGGIO: 100% Sauvignon Blanc

TIPOLOGIA DI PRODUZIONE: Biologico NON Certificato

CARATTERISTICHE VIGNETO:

PRODUZIONE ANNUALE:

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO
La vendemmia avviene nel periodo dell'anno ottimale per esaltare l'apporto organolettico che distingue questo vino. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata per circa 6-7 mesi; successivamente il vino viene affinato in bottiglia per 3-4 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
ALLA VISTA – Di color giallo paglierino brillante
AL NASO – Al naso rivela una buona intensità e sviluppa profumi di frutto della passione, litchi, ananas, cedro e pompelmo, con una fresca nota verde di foglia di pomodoro.
AL PALATO – All'assaggio è piacevole, intenso e persistente, di sapore fresco e sapido. .

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
In bocca sviluppa sapori citrini e di susina gialla.

GRADO ALCOLICO - TEMPERATURA E METODO DI SERVIZIO
Vol 13.00%- Temperatura di servizio: 8-10°

ADDITIVI/ALLERGENI
Contiene Solfiti

FATTORIA CARMIGNANI

URANO

DENOMINATION: IGT

PRODUCTION AREA: Toscana - Montecarlo di Lucca

GRAPES: 100% Sauvignon Blanc

TYPE OF PRODUCTION: NOT Certified Organic

VINEYARD FEATURES:

ANNUAL PRODUCTION:

VINIFICATION AND AGING
The harvest takes place at the optimal time of year to enhance the organoleptic contribution that distinguishes this wine. Fermentation takes place in steel at a controlled temperature for about 6-7 months; then the wine is aged in the bottle for 3-4 months.

TASTING NOTES
COLOR –Bright straw yellow in color
NOSE – The nose reveals a good intensity and develops aromas of passion fruit, lychee, pineapple, cedar and grapefruit, with a fresh green note of tomato leaf.
PALATE – On the palate it is pleasant, intense and persistent, with a fresh and savory flavor.

FOOD PAIRINGS
In the mouth it develops citrine and yellow plum flavors.

ALCOHOL - SERVING TEMPERATURE - SERVING METHOD
Vol 13.00%- Serving temperature: 8-10°

ADDITIVES/ALLERGENS
Contains sulfites

FATTORIA CARMIGNANI

MONTECARLO BIANCO

DENOMINAZIONE : DOC MONTECARLO

ZONA PRODUZIONE: Toscana - Montecarlo di Lucca

UVAGGIO: La nostra cantina è l'unica della zona a produrre questo profumatissimo vino con sette uve diverse: Trebbiano, Semillon, Roussanne, Vermentino, Malvasia Bianca, Sauvignon Blanc, Chardonnay

TIPOLOGIA DI PRODUZIONE: Biologico NON Certificato

CARATTERISTICHE VIGNETO:

PRODUZIONE ANNUALE:

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO
La vendemmia avviene nel periodo dell'anno ottimale per esaltare l'apporto organolettico che distingue questo vino. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata segue l l'affinamento sulle fecce fini con batonnage settimanale per 3/4 mesi. Nella primavera successiva viene imbottigliato e ha un un'affinamento per 2/ 3 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
ALLA VISTA – Di color giallo paglierino con riflessi verdolini
AL NASO – al naso in vino risulta intenso, complesso e persistente e sviluppa sentori fruttati e floreali (ginestra)
AL PALATO – Al palato risulta di gusto fresco, caldo e morbido e delizia il palato coi suoi aromi di frutta a polpa gialla e kikinger.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Buon abbinamento con carni bianche e pesce sia al forno che grigliato..

GRADO ALCOLICO - TEMPERATURA E METODO DI SERVIZIO
Vol 13.50%- Temperatura di servizio: 8-10°

ADDITIVI/ALLERGENI
Contiene Solfiti

FATTORIA CARMIGNANI

MONTECARLO BIANCO

DENOMINATION: DOC MONTECARLO

PRODUCTION AREA: Toscana - Montecarlo di Lucca

GRAPES: Our winery is the only one in the area to produce this fragrant wine with seven different grapes: Trebbiano, Semillon, Roussanne, Vermentino, Malvasia Bianca, Sauvignon Blanc, Chardonnay

TYPE OF PRODUCTION: NOT Certified Organic

VINEYARD FEATURES:

ANNUAL PRODUCTION:

VINIFICATION AND AGING
The harvest takes place at the optimal time of year to enhance the organoleptic contribution that distinguishes this wine. Fermentation takes place in steel at a controlled temperature, followed by aging on the fine lees with weekly batonnage for 3/4 months. The following spring it is bottled and is aged for 2/3 months.

TASTING NOTES
COLOR –Straw yellow in color with greenish reflections
NOSE – the nose in wine is intense, complex and persistent and develops fruity and floral scents (broom)
PALATE – On the palate it is fresh, warm and soft and delights the palate with its aromas of yellow-fleshed fruit and kikinger.

FOOD PAIRINGS
Good pairing with white meats and fish both baked and grilled.

ALCOHOL - SERVING TEMPERATURE - SERVING METHOD
Vol 13.50%- Serving temperature: 8-10°

ADDITIVES/ALLERGENS
Contains sulfites

FATTORIA CARMIGNANI

KAPOGIRO

DENOMINAZIONE : IGT ROSATO

ZONA PRODUZIONE: Toscana - Montecarlo di Lucca

UVAGGIO: Syrah, Sangiovese, Merlot

TIPOLOGIA DI PRODUZIONE: Biologico NON Certificato

CARATTERISTICHE VIGNETO:

PRODUZIONE ANNUALE:

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO
La vendemmia avviene nel periodo dell'anno ottimale per esaltare l'apporto organolettico che distingue questo vino. Affinato su fecce fini per 4-5 mesi

NOTE DI DEGUSTAZIONE
ALLA VISTA – Si presenta di un bel color rosa tenue " buccia di cipolla"
AL NASO – Gradevoli profumi di rose, lamponi e melone, accompagnati da una leggera nota di panna.
AL PALATO – Al palato è delicato e fresco, con sapori che ricordano i piccoli frutti rossi come lampone e ribes.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Ottimo come aperitivo, si abbina bene a prosciutto e melone, cocktail di scampi e polpette di pollo.

GRADO ALCOLICO - TEMPERATURA E METODO DI SERVIZIO
Vol 13.50%- Temperatura di servizio: 10°

ADDITIVI/ALLERGENI
Contiene Solfiti

FATTORIA CARMIGNANI

KAPOGIRO

DENOMINATION: IGT ROSATO

PRODUCTION AREA: Toscana - Montecarlo di Lucca

GRAPES: Syrah, Sangiovese, Merlot

TYPE OF PRODUCTION: NOT Certified Organic

VINEYARD FEATURES:

ANNUAL PRODUCTION:

VINIFICATION AND AGING
The harvest takes place at the optimal time of year to enhance the organoleptic contribution that distinguishes this wine. Aged on fine lees for 4-5 months

TASTING NOTES
COLOR –It has a beautiful pale pink color "onion skin"
NOSE – the nose in wine is intense, complex and persistent and develops fruity and floral scents (broom)
PALATE – On the palate it is delicate and fresh, with flavors reminiscent of small red fruits such as raspberry and currant.

FOOD PAIRINGS
Excellent as an aperitif, it goes well with ham and melon, scampi cocktails and chicken meatballs.

ALCOHOL - SERVING TEMPERATURE - SERVING METHOD
Vol 13.50%- Serving temperature: 10°

ADDITIVES/ALLERGENS
Contains sulfites

FATTORIA CARMIGNANI

VIN SANTO

DENOMINAZIONE : DOC

ZONA PRODUZIONE: Toscana - Montecarlo di Lucca

UVAGGIO: Trebbiano, Colombana

TIPOLOGIA DI PRODUZIONE: Biologico NON Certificato

CARATTERISTICHE VIGNETO:

PRODUZIONE ANNUALE:

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO
La vendemmia avviene nel periodo dell'anno ottimale per esaltare l'apporto organolettico che distingue questo vino. Le uve vengono vendemmiate e fatte appassire sui canicci in mansarda per tre mesi. Dopo la spremitura, il succo viene trasferito nei tipici "Caratelli"di legno, dove avverranno la fermentazione e la maturazione, per un periodo di almeno 4 anni.i

NOTE DI DEGUSTAZIONE
ALLA VISTA – Il suo colore è un limpido giallo ambrato.
AL NASO – Al naso risulta di grande persistenza, con aromi intensi di fichi secchi, miele, caramello.
AL PALATO – In bocca emerge una grande morbidezza supportata da una buona spalla acida: la frutta essiccata domina ancora (fichi e cedro), anche quella tropicale, così come il miele millefiori, il burro di arachidi e una nota di coriandolo. .

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Ottimo abbinamento ai tradizionali "cantucci toscani", formaggi di lunga stagionature soli o con confetture e miele, torta di nocciole.

GRADO ALCOLICO - TEMPERATURA E METODO DI SERVIZIO
Vol 13.50%- Temperatura di servizio: 15°

ADDITIVI/ALLERGENI
Contiene Solfiti

FATTORIA CARMIGNANI

VIN SANTO

DENOMINATION: DOC

PRODUCTION AREA: Toscana - Montecarlo di Lucca

GRAPES: Trebbiano, Colombana

TYPE OF PRODUCTION: NOT Certified Organic

VINEYARD FEATURES:

ANNUAL PRODUCTION:

VINIFICATION AND AGING
The harvest takes place at the optimal time of year to enhance the organoleptic contribution that distinguishes this wine. The grapes are harvested and dried on canicci in the attic for three months. After pressing, the juice is transferred to the typical wooden "Caratelli", where fermentation and maturation will take place, for a period of at least 4 years.

TASTING NOTES
COLOR –Its color is a clear amber yellow.
NOSE – The nose is very persistent, with intense aromas of dried figs, honey, caramel.
PALATE – A great softness emerges in the mouth supported by a good acidic shoulder: dried fruit still dominates (figs and cedar), even tropical fruit, as well as wildflower honey, peanut butter and a note of coriander.

FOOD PAIRINGS
Excellent combination with the traditional "cantucci toscani", long-aged cheeses alone or with jams and honey, hazelnut cake.

ALCOHOL - SERVING TEMPERATURE - SERVING METHOD
Vol 13.50%- Serving temperature: 15°

ADDITIVES/ALLERGENS
Contains sulfites