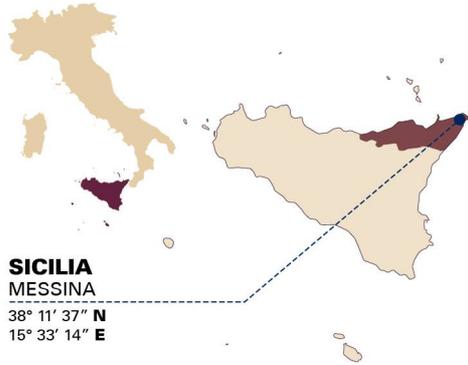




PELORO ROSSO

MESSINA (ME) / SICILIA



SICILIA

MESSINA

38° 11' 37" N
15° 33' 14" E

L'azienda agricola Le Casematte deve il suo nome alla presenza di tre casematte, piccoli fortini adibiti a rifugio delle sentinelle, risalenti alla Prima e Seconda Guerra Mondiale, poste a difesa del territorio e che insistono nell'apezzamento di maggiore dimensione coltivato a vigneto. L'azienda ha una identità territoriale forte, trovandosi sulle colline a nord della città di Messina. L'estensione totale del vigneto di circa 11 ettari è coltivata con varietà Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nocera e Nero d'Avola, nelle percentuali previste dal disciplinare della Faro Doc.



ANNO DI FONDAZIONE
2011



ESTENSIONE TERRITORIO
11 Ha



ENOLOGO
CARLO FERRINI



BOTTIGLIE IN UN ANNO
50.000



VITIGNI
NERELLO MASCALESE – NERELLO
CAPPUCCIO – NOCERA – NERO D'AVOLA –
GRILLO - CARRICANTE



TIPOLOGIA

Vino rosso – IGP Terre Siciliane



ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Messina



VITIGNO

Nerello Mascalese 70%, Nocera 30%



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Spalliera e alberello



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

In tini d'acciaio tronco conici. Follatura (5 volte al giorno) per un mese. Pressatura bucce. Il vino viene lasciato sulle fecce sino al gennaio dell'anno successivo e a seguire viene fatto l'assemblaggio. Maturazione in acciaio con leggero passaggio in legno (nuovo tonneau per tre mesi). Affinamento in bottiglia per tre mesi



COLORE

Rubino brillante dai riflessi violacei



PROFUMO

Marca al naso profumi ampi e persistenti di piccola frutta rosa, floreali, carrubba e liquirizia su un bel fondo speziato.



SAPORE

Al palato è fresco di acidità, ricco di frutto e dotato di una trama tannica fitta e nervosa.

