Le Casematte

FARO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Faro

Zona produttiva Comune di Messina.

Vitigno 55% Nerello Mascalese, 25% Nerello Cappuccio, 10% Nocera, 10% Nero d'Avola

Sistema di allevamento Spalliera e alberello.

Vinificazione 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.

Invecchiamento Maturazione in rovere francese media/piccola dimensione per 9 mesi (secondo passaggio). Affinamento in bottiglia per 6 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino venato da riflessi più scuri e brillanti.

Profumo Si presenta all'olfatto con profumi ampi ed eleganti di frutta a bacca rossa matura, note floreali e note che rimandano alla macchia mediterranea e alle spezie, noce moscata e pepe in particolare, su un fondo di legno nobile perfettamente integrato.

Sapore Al palato mostra gran bell'equilibrio tra tannini fitti e fini e un bel frutto rotondo e succoso che gli dona un lungo finale profondo e persistente.

MESSINA / SICILIA

LE CASEMATTE

ANNO DI FONDAZIONE | **2011**

ENOLOGO | **CARLO FERRINI**

VITIGNI | **NERELLO MASCALESE, NERELLO CAPPUCCIO, NOCERA, NERO D'AVOLA, GRILLO, CARRICANTE**

Distribuito in esclusiva da
Meregalli Giuseppe S.p.a.

MEREGALLI Wines

powered by
GRUPPO MEREGALLI