



LE CASEMATTE

Schede tecniche

LE CASEMATTE



Le Casematte

PELORO BIANCO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Sicilia

Zona produttiva Comune di Messina.

Vitigno 65% Grillo, 35% Carricante

Sistema di allevamento Spalliera

Vinificazione Aggiunta di ghiaccio secco e fermentazione a bassa temperatura per circa 15 giorni. Il vino rimane sulla feccia sino a gennaio, cui fa seguito l'assemblaggio.

Invecchiamento Maturazione in acciaio. Affinamento in bottiglia per tre mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino.

Profumo Bouquet raffinato e persistente dove alle note minerali iodate ben si sposano profumi di frutta a polpa bianca e gialla, nuance floreali, mimosa e camomilla in particolare e fresche note che rimandano alle erbe aromatiche mediterranee.

Sapore Al palato è fresco e sapido, vibrante di acidità e ricco di frutto, lungo e tonico il finale impreziosito da una vibrante nota agrumata.



MESSINA / SICILIA

LE CASEMATTE



ANNO DI FONDAZIONE | 2011



ENOLOGO | CARLO FERRINI



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



Le Casematte

PHARIS

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Sicilia

Zona produttiva Comune di Messina.

Vitigno 100% Grillo

Sistema di allevamento Spalliera

Vinificazione Aggiunta di ghiaccio secco e fermentazione a bassa temperatura per circa 15 giorni.

Invecchiamento Maturazione in botti di rovere francese e di cemento da 500lt e affinamento in bottiglia per 1 mese.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino.

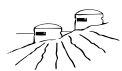
Profumo Fitto e complesso al naso dai netti sentori di agrumi, frutta a polpa gialla, fiori di sambuco e olmaria, erbe aromatiche fresche e una leggera speziatura.

Sapore Grintoso e spesso il sorso, sapido e avvolgente, ritmato da una bella spinta acida, lungo il finale dal fresco ritorno agrumato.



MESSINA / SICILIA

LE CASEMATTE



ANNO DI FONDAZIONE | 2011



ENOLOGO | CARLO FERRINI



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



Le Casematte

ROSEMATTE

NOTE GENERALI

Tipologia IGP Terre Siciliane

Zona produttiva Comune di Messina.

Vitigno 100% Nerello Mascalese

Sistema di allevamento Spalliera

Vinificazione Aggiunta di ghiaccio secco e fermentazione a bassa temperatura per circa 15 giorni. Il vino rimane sulla feccia sino a gennaio, cui fa seguito l'assemblaggio.

Invecchiamento Maturazione in acciaio. Affinamento in bottiglia per tre mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosa corallo antico.

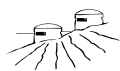
Profumo Piccola frutta rossa, ribes e fragoline in particolare, a cui ben si sposano note minerali iodate e profumi floreali e di erbe aromatiche mediterranee.

Sapore Fresco e sapido al palato dove il frutto, nitido e croccante, viene esaltato da un'acidità prorompente che rende particolarmente piacevole il finale lungo e appagante.



MESSINA / SICILIA

LE CASEMATTE



ANNO DI FONDAZIONE | 2011



ENOLOGO | CARLO FERRINI



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



Le Casematte

PELORO ROSSO

NOTE GENERALI

Tipologia IGP Terre Siciliane

Zona produttiva Comune di Messina.

Vitigno 70% Nerello Mascalese, 30% Nocera

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 acciaio con leggero passaggio in legno (nuovo tonneau per tre mesi). Affinamento in bottiglia per tre mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rubino brillante dai riflessi violacei.

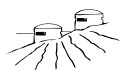
Profumo Marca al naso profumi ampi e persistenti di piccola frutta rosa, floreali, carrubba e liquirizia su un bel fondo speziato.

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



MESSINA / SICILIA

LE CASEMATTE



ANNO DI FONDAZIONE | 2011



ENOLOGO | CARLO FERRINI



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



Le Casematte

NANUCI

NOTE GENERALI

Tipologia IGP Terre Siciliane

Zona produttiva Comune di Messina.

Vitigno 100% Nocera

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 acciaio con passaggio in legno per circa 18 mesi. Affinamento in bottiglia per 6 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rubino brillante.

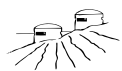
Profumo Al naso profumi ampi e persistenti di piccola frutta rosa, pietre di mare, su un tabacco speziato.

Sapore Al palato è fresco, ricco, persistente e dotato di un ampio volume di tannini dolci.



MESSINA / SICILIA

LE CASEMATTE



ANNO DI FONDAZIONE | 2011



ENOLOGO | CARLO FERRINI



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



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.

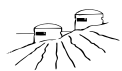
Profumo Si presenta all'olfatto con profumi ampi ed eleganti di frutta a bacca rossa matura, note floreali e note che rimandano alla macchia mediterranea e alle spezie, noce moscata e pepe in particolare, su un fondo di legno nobile perfettamente integrato.

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

