

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

