

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

