

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.

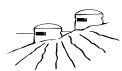
Profumo Marca al naso profumi ampi e persistenti di piccola frutta rosa, floreali, carrubba e liquirizia su un bel fondo speziato.

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

