

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.

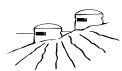
Profumo Fitto e complesso al naso dai netti sentori di agrumi, frutta a polpa gialla, fiori di sambuco e olmaria, erbe aromatiche fresche e una leggera speziatura.

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

