

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

