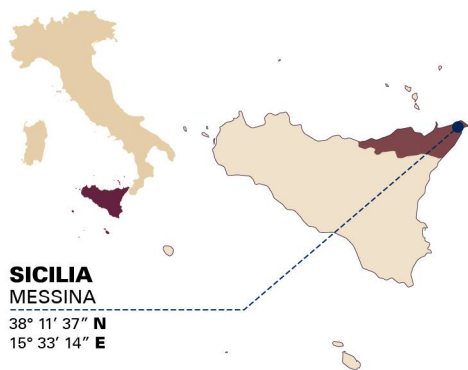




# FARO

MESSINA (ME) / SICILIA



L'azienda agricola Le Casematte deve il suo nome alla presenza di tre casematte, piccoli fortini adibiti a rifugio delle sentinelle, risalenti alla Prima e Seconda Guerra Mondiale, poste a difesa del territorio e che insistono nell'appezzamento di maggiore dimensione coltivato a vigneto. L'azienda ha una identità territoriale forte, trovandosi sulle colline a nord della città di Messina. L'estensione totale del vigneto di circa 11 ettari è coltivata con varietà Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nocera e Nero d'Avola, nelle percentuali previste dal disciplinare della Faro Doc.



ANNO DI FONDAZIONE  
2011



ESTENSIONE TERRITORIO  
11 Ha



ENOLOGO  
CARLO FERRINI



BOTTIGLIE IN UN ANNO  
50.000



VITIGNI  
NERELLO MASCALESE – NERELLO  
CAPPUCCIO – NOCERA – NERO D'AVOLA –  
GRILLO - CARRICANTE



**TIPOLOGIA**  
Vino rosso – DOC



**ZONA DI PRODUZIONE**  
Comune di Messina



**VITIGNO**  
Nerello Mascalese 55%, Nerello Cappuccio 25%, Nocera 10%, Nero d'avola 10%.



**METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE**  
Spalliera e alberello.



**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**  
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. Maturazione in rovere francese media/piccola dimensione per 9 mesi (secondo passaggio). Affinamento in bottiglia per 6 mesi.



**COLORE**  
Rosso rubino venato da riflessi più scuri e brillanti.



**PROFUMO**  
Si presenta all'olfatto con profumi ampi ed eleganti di frutta a bacca rossa matura, note floreali e note che rimandano alla macchia mediterranea e alle spezie, noce moscata e pepe in particolare, su un fondo di legno nobile perfettamente integrato.



**SAPORE**  
Al palato mostra gran bell'equilibrio tra tannini fitti e fini e un bel frutto rotondo e succoso che gli dona un lungo finale profondo e persistente.

