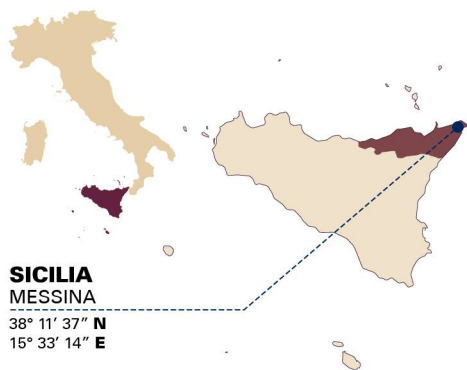


LE CASEMATTE



# NANUCI

MESSINA (ME) / SICILIA



**SICILIA**  
**MESSINA**  
38° 11' 37" N  
15° 33' 14" E

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'apezzamento 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 – IGP Terre Siciliane Rosso



## ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Messina



## VITIGNO

Nocera 100%.



## 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 acciaio con passaggio in legno per circa 18 mesi. Affinamento in bottiglia per 6 mesi.



## COLORE

Rubino brillante



## PROFUMO

Al naso profumi ampi e persistenti di piccola frutta rosa, pietre di mare, su un tabacco speziato.



## SAPORE

Al palato è fresco, ricco, persistente e dotato di un ampio volume di tannini dolci.

