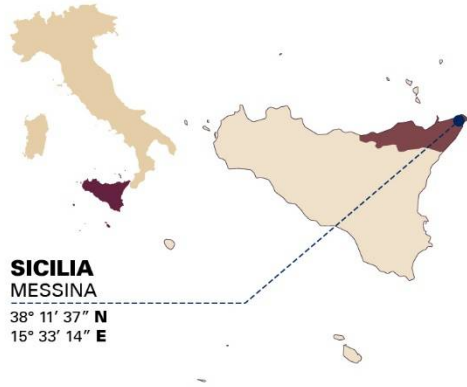


# LE CASEMATTE

FARO

MESSINA (ME) / SICILIA

DOC



**ANNO DI FONDAZIONE**  
2011



**ESTENSIONE TERRITORIO**  
11 Ha

**BOTTIGLIE PRODOTTE IN UN ANNO**  
50.000

**ENOLOGO**  
CARLO FERRINI

**VITIGNI**  
NERELLO MASCALESE  
NERELLO CAPPUCCIO  
NOCERA / NERO D'AVOLA  
GRILLO CARICANTE

**NOTE:**  
L'azienda agricola **Le Casematte** deve il suo nome alla presenza di tre casematte, piccoli fortili 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.

## TIPOLOGIA:

Vino Rosso

## ZONA PRODUTTIVA:

Faro Superiore

## VITIGNO:

Nerello Mascalese 55%, Nerello Cappuccio 25%,  
Nocera 10%, Nero D'Avola 10%

## TIPOLOGIA DEL TERRENO:

Terreno prevalentemente composto da sabbie vulcaniche

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Spalliera/ Alberello

## ETÀ DEI VIGNETI:

Età media dei vigneti 25 anni

## VINIFICAZIONE:

Le uve vengono raccolte manualmente in cassette. Dopo i vari processi di pressatura, il liquido ottenuto matura in botti di rovere francese medio/piccole per 12/16 mesi

## AFFINAMENTO:

In bottiglia per sei 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 come noce moscata e pepe in particolare; il tutto 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



Distribuito da: **MEREGALLI GIUSEPPE s.r.l.**

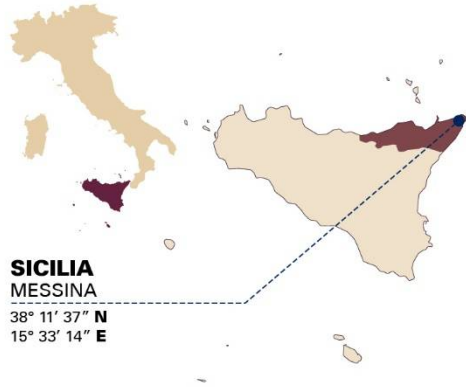
20900 Monza – Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313  
www.meregalli.com info@meregalli.it

# LE CASEMATTE

MESSINA (ME) / SICILIA

# PELORO ROSSO

IGP TERRE SICILIANE



**SICILIA**  
**MESSINA**

38° 11' 37" N  
15° 33' 14" E

**ANNO DI FONDAZIONE**  
2011



## VITIGNI

NERELLO MASCALESE  
NERELLO CAPPUCCIO  
NOCERA / NERO D'AVOLA  
GRILLO CARICANTE



## ESTENSIONE TERRITORIO

11 Ha



**BOTTIGLIE PRODOTTE IN UN ANNO**  
50.000



**ENOLOGO**  
CARLO FERRINI

## NOTE:

L'azienda agricola **Le Casematte** deve il suo nome alla presenza di tre casematte, piccoli fortili 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.



## TIPOLOGIA:

Vino Rosso

## ZONA PRODUTTIVA:

Faro Superiore

## VITIGNO:

Nerello Mascalese 70%, Nocera 30%

## TIPOLOGIA DEL TERRENO:

Terreno prevalentemente composto da sabbie vulcaniche

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Spalliera

## ETÀ DEI VIGNETI:

Età media dei vigneti 25 anni

## VINIFICAZIONE:

Le uve vengono raccolte manualmente in cassette. Dopo i vari processi di pressatura, il liquido ottenuto matura in vasche d'acciaio con leggero passaggio in legno per circa sei mesi

## AFFINAMENTO:

In bottiglia per tre mesi

## COLORE:

Rosso rubino con riflessi violacei

## PROFUMO:

Al naso si percepiscono note ampie e persistenti di piccola frutta rossa, fiori, carruba 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



Distribuito da: **MEREGALLI GIUSEPPE s.r.l.**

20900 Monza – Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313  
www.meregalli.com info@meregalli.it

# LE CASEMATTE

MESSINA (ME) / SICILIA

# PELORO BIANCO

DOC SICILIA



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

**ANNO DI FONDAZIONE**  
2011



## VITIGNI

NERELLO MASCARESE  
NERELLO CAPPUCCIO  
NOCERA / NERO D'AVOLA  
GRILLO CARICANTE



## ESTENSIONE TERRITORIO

11 Ha



**BOTTIGLIE PRODOTTE IN UN ANNO**  
50.000



**ENOLOGO**  
CARLO FERRINI

## NOTE:

L'azienda agricola **Le Casematte** deve il suo nome alla presenza di tre casematte, piccoli fortili 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.

## TIPOLOGIA:

Vino Bianco

## ZONA PRODUTTIVA:

Faro Superiore

## VITIGNO:

Grillo 65%, Caricante 35%

## TIPOLOGIA DEL TERRENO:

Terreno prevalentemente composto da sabbie vulcaniche

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Spalliera

## ETÀ DEI VIGNETI:

Età media dei vigneti 25 anni

## VINIFICAZIONE:

Le uve vengono raccolte manualmente in cassette. Dopo i vari processi di pressatura, il liquido ottenuto matura in vasche d'acciaio

## AFFINAMENTO:

In bottiglia per tre mesi



## COLORE:

Giallo paglierino

## PROFUMO:

Vino dal bouquet raffinato e persistente. Alle note minerali iodate ben si sposano profumi di frutta a polpa bianca e gialla, nuance floreali, mimosa e camomilla in particolare. Le fresche note rimandano alle erbe aromatiche mediterranee

## SAPORE:

Al palato è fresco e sapido, vibrante di acidità e ricco di frutto. Lungo e tonico il finale impreziosito da una vibrante nota agrumata



Distribuito da: **MEREGALLI GIUSEPPE s.r.l.**

20900 Monza – Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313  
www.meregalli.com info@meregalli.it

# LE CASEMATTE

MESSINA (ME) / SICILIA

ROSEMATTE

IGP TERRE SICILIANE



**ANNO DI FONDAZIONE**  
2011



**ESTENSIONE TERRITORIO**  
11 Ha

**BOTTIGLIE PRODOTTE IN UN ANNO**  
50.000

**ENOLOGO**  
CARLO FERRINI

**VITIGNI**  
NERELLO MASCALESE  
NERELLO CAPPUCCIO  
NOCERA / NERO D'AVOLA  
GRILLO CARICANTE

**NOTE:**  
L'azienda agricola **Le Casematte** deve il suo nome alla presenza di tre casematte, piccoli fortili 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.

**TIPOLOGIA:**  
Vino Rosato

**ZONA PRODUTTIVA:**  
Faro Superiore

**VITIGNO:**  
Nerello Mascalese 100%

**TIPOLOGIA DEL TERRENO:**  
Terreno prevalentemente composto da sabbie vulcaniche

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**  
Spalliera

**ETÀ DEI VIGNETI:**  
Età media dei vigneti 25 anni

**VINIFICAZIONE:**  
Le uve vengono raccolte manualmente in cassette. Dopo i vari processi di pressatura, il liquido ottenuto matura in vasche d'acciaio

**AFFINAMENTO:**  
In bottiglia per tre mesi



**COLORE:**  
Rosa corallo antico

**PROFUMO:**  
Le Rosematte profuma di piccola frutta rossa, ribes e fragoline in particolare, a cui ben si sposano note minerali iodate, profumi floreali ed 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



Distribuito da: **MEREGALLI GIUSEPPE s.r.l.**

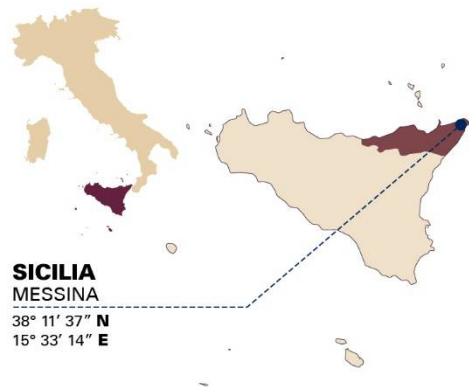
20900 Monza – Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313  
www.meregalli.com info@meregalli.it

# LE CASEMATTE

MESSINA (ME) / SICILIA

NANUCI

IGP TERRE SICILIANE



**ANNO DI FONDAZIONE**  
2011



**ESTENSIONE TERRITORIO**  
11 Ha

**BOTTIGLIE PRODOTTE IN UN ANNO**  
50.000

**ENOLOGO**  
CARLO FERRINI

## VITIGNI

NERELLO MASCARESE  
NERELLO CAPPUCCIO  
NOCERA / NERO D'AVOLA  
GRILLO CARICANTE

## NOTE:

L'azienda agricola **Le Casematte** deve il suo nome alla presenza di tre casematte, piccoli fortili 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.

## TIPOLOGIA:

Vino Rosso

## ZONA PRODUTTIVA:

Faro Superiore

## VITIGNO:

Nocera 100%

## TIPOLOGIA DEL TERRENO:

Argilloso

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Spalliera- Alberello

## ETÀ DEI VIGNETI:

Età media dei vigneti 25 anni

## VINIFICAZIONE:

In tini di 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



## COLORE:

Rubino brillante

## PROFUMO:

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



Distribuito da: MEREKALLI GIUSEPPE s.r.l.

20900 Monza – Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313  
www.meregalli.com info@meregalli.it