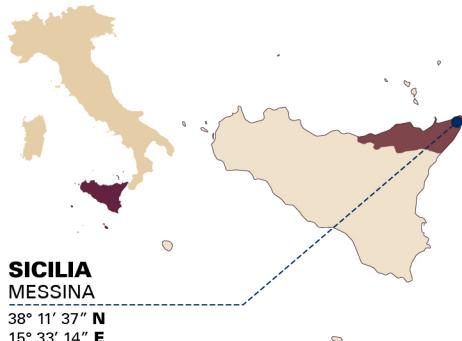


PELORO BIANCO

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
CAPPUCIO – NOCERA – NERO D'AVOLA –
GRILLO – CARRICANTE



TIPOLOGIA

Vino bianco – DOC Sicilia



ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Messina



VITIGNO

Grillo 65%, Caricante 35%.



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Spalliera



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Aggiunta di ghiaccio secco e fermentazione a bassa temperatura per circa 15 gg. Il vino rimane sulla feccia sino a gennaio, cui fa seguito l'assemblaggio. Maturazione in acciaio. Affinamento in bottiglia per tre mesi.



COLORE
Giallo paglierino.



PROFUMO

Bouquet raffinato e persistente dove alle note minerali iodate ben si sposano profumi di frutta a polpa bianca e gialla, nuance floreali, mimosa e camomilla in particolare e fresche note che 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.