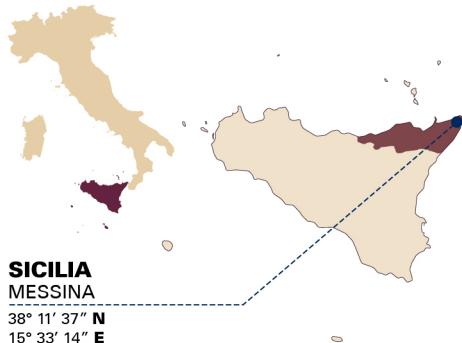




## PELORO ROSSO

### 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



**BOTTIGLIE IN UN ANNO**  
50.000



**ESTENSIONE TERRITORIO**  
11 Ha



**ENOLOGO**  
CARLO FERRINI



**VITIGNI**

NERELLO MASCALESE – NERELLO CAPPUCCHIO – NOCERA – NERO D'AVOLA – GRILLO - CARRICANTE

#### TIPOLOGIA

Vino rosso – IGP Terre Siciliane



#### ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Messina



#### VITIGNO

Nerello Mascalese 70%, Nocera 30%



#### 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 leggero passaggio in legno (nuovo tonneau per tre mesi). Affinamento in bottiglia per tre mesi



#### COLORE

Rubino brillante dai riflessi violacei



#### PROFUMO

Marca al naso profumi ampi e persistenti di piccola frutta rosa, floreali, carrubba 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.

