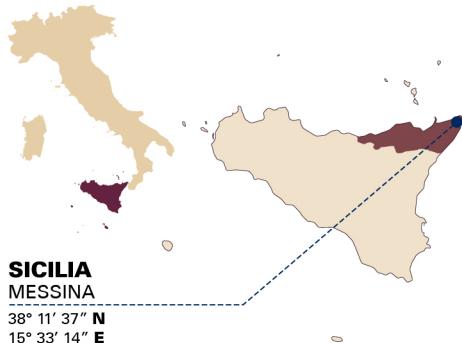


ROSEMATTE

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



BOTTIGLIE IN UN ANNO
50.000



VITIGNI
NERELLO MASCALESE – NERELLO
CAPPUCIO – NOCERA – NERO D'AVOLA –
GRILLO – CARRICANTE



ENOLOGO
CARLO FERRINI

TIPOLOGIA

Vino rosato – IGP Terre Siciliane



ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Messina



VITIGNO

Nerello Mascalese 100%



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

Rosa corallo antico.



PROFUMO

Piccola frutta rossa, ribes e fragoline in particolare, a cui ben si sposano note minerali iodate e profumi floreali e di 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.

