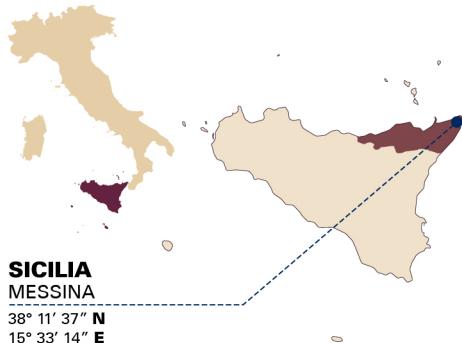


NANUCI

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 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.