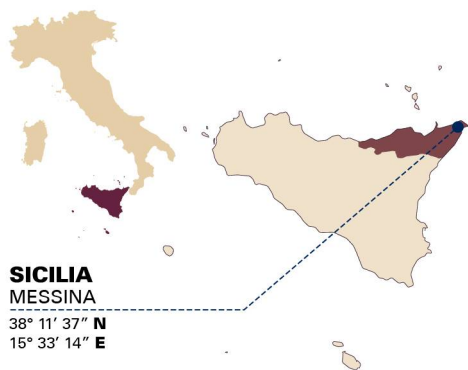


PHARIS

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'apezzamento 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
CAPPUCCIO – NOCERA – NERO D'AVOLA –
GRILLO - CARRICANTE



TIPOLOGIA
Vino bianco – DOC



ZONA DI PRODUZIONE
Comune di Messina



VITIGNO
Grillo 100%



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE
Spalliera



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Aggiunta di ghiaccio secco e fermentazione a bassa temperatura per circa 15 gg. Maturazione in botti di rovere francese e di cemento da 500lt e affinamento in bottiglia per 1 mesi.



COLORE
Giallo paglierino



PROFUMO
Fitto e complesso al naso dai netti sentori di agrumi, frutta a polpa gialla, fiori di sambuco e olmaria, erbe aromatiche fresche e una leggera speziatura.



SAPORE
Grintoso e spesso il sorso, sapido e avvolgente, ritmato da una bella spinta acida, lungo il finale dal fresco ritorno agrumato.

