



LE CASEMATTE
CANTINA SULLO STRETTO



LE CASEMATTE
CANTINA SULLO STRETTO

Le casematte

è una cantina situata nel vasto territorio messinese che nasce nel 2008 grazie alla visione e alla caparbia di Gianfranco Sabbatino, commercialista per professione e viticoltore per passione, che coinvolge col suo entusiasmo l'amico Andrea Barzagli. Una grande scommessa la loro, riportare in auge il Faro Doc, storico vino del luogo.

Faro DOC *2023*

Vitigni

Nerello Mascalese 55%, Nerello Cappuccio 25%, Nocera 10%,
Nero d'avola 10%

Allevati

Spalliera/alberello

Vendemmia

Manuale in cassette a decorrere dalla terza settimana di settembre (mascalese e cappuccio), seconda settimana (nocera e nero d'avola)

Vinificazione

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

Rovere francese media/piccola dimensione per 18 mesi in botti di legno (secondo passaggio) e cemento

Affinato

In bottiglia per 6 mesi

Note di degustazione

Di un bel rosso rubino venato da riflessi più scuri e brillanti, si presenta all'olfatto con profumi ampi ed eleganti di frutta a bacca rossa matura, note floreali e note che rimandano alla macchia mediterranea e alle spezie, noce moscata e pepe in particolare, su un fondo di legno nobile perfettamente integrato. Al palato mostra gran bell'equilibrio tra tannini fitti e fini e un bel frutto rotondo e succoso che gli dona un lungo finale profondo e persistente.



Nanuci IGP

Terre Siciliane Rosso *2023*

Vitigni

Nocera 100%

Allevati

Spalliera/alberello

Vendemmia

Manuale in cassette a decorrere dalla terza settimana di settembre.

Vinificazione

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

Rovere francese media/piccola dimensione per 18 mesi in botti di legno (secondo passaggio) e cemento

Affinato

In bottiglia per 6 mesi

Note di degustazione

Di un bel rubino brillante dai riflessi al naso profumi ampi e persistenti di piccola frutta rosa, pietre di mare, su un tabacco speziato. Al palato è fresco, ricco, persistente e dotato di un ampio volume di tannini dolci.



Peloro Rosso IGP

Terre Siciliane Rosso 2023

Vitigni

Nerello Mascalese 70%, Nocera 30%

Allevati

Spalliera/alberello

Vendemmia

Manuale in cassette a decorrere dalla terza settimana di settembre (mascalese), seconda settimana (nocera)

Vinificazione

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

Acciaio con leggero passaggio in legno (nuovo tonneau per tre mesi)

Affinato

In bottiglia per tre mesi

Note di degustazione

Di un bel rubino brillante dai riflessi violacei marca al naso profumi ampi e persistenti di piccola frutta rosa, floreali, carrubba e liquirizia su un bel fondo speziato. Al palato è fresco di acidità, ricco di frutto e dotato di una trama tannica fitta e nervosa.



Peloro Bianco DOC di Sicilia 2024

Vitigni

Grillo 65%, Caricante 35%

Allevati

Spalliera

Vendemmia

Manuale in cassette a decorrere dalla seconda settimana di settembre.

Vinificazione

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

Acciaio

Affinato

In bottiglia per tre mesi

Note di degustazione

Vino dal 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 mediterrane.

Al palato è fresco e sapido, vibrante di acidità e ricco di frutto, lungo e tonico il finale impreziosito da una vibrante nota agrumata.



Pharis 2023

Vitigni

Grillo 100%

Allevati

Spalliera/alberello

Vendemmia

Manuale in cassette a decorrere dalla seconda settimana di settembre.

Vinificazione

Aggiunta di ghiaccio secco e fermentazione a bassa temperatura per circa 15 gg.

Maturazione

Botti di rovere francese da 500 litri e cemento

Affinato

In bottiglia per 10 mesi

Note di degustazione

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



Rosematte IGP Terre Siciliane 2024

Vitigni

Nerello Mascalese 100%

Allevati

Spalliera

Vendemmia

Manuale in cassette a decorrere dalla seconda settimana di settembre.

Vinificazione

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

Acciaio

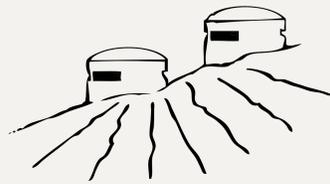
Affinato

In bottiglia per tre mesi

Note di degustazione

Di color rosa corallo antico, Le Rosematte profuma di piccola frutta rossa, ribes e fragoline in particolare, a cui ben si sposano note minerali iodate e profumi floreali e di erbe aromatiche mediterranee. 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.





LE CASEMATTE
CANTINA SULLO STRETTO

Contrada Corso, 98159, Messina (IT)
P.Iva: 03137230839

Tel: 090.6409427
Fax: 090.6782329

www.lecasematte.it
info@lecasematte.it