ACQUISTATO IL .....

Faro DOC 2023 2023



Piccolo capolavoro vulcanico

La DOC Faro è una denominazione di origine controllata relativamente giovane, istituita nel 2014, che tutela la produzione di vini rossi di alta qualità provenienti da un territorio unico come quello delle pendici del vulcano Etna. I vitigni autoctoni Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio sono i protagonisti di questa denominazione, a cui si possono aggiungere piccole percentuali di altri vitigni a bacca nera, come Nocera e Nero d'Avola. Ne è un bel esempio questo Rosso proposto da Le Casematte. Un piccolo capolavoro vulcanico. Intenso e strutturato, è prodotto da uve Nerello Mascalese (55%), Nerello Cappuccio (25%), Nocera (1%) e Nero d'Avola (1%) coltivate nei vigneti aziendali sulle pendici del vulcano. Un territorio unico al mondo, caratterizzato da terreni ricchi di minerali e un clima fresco e ventilato. Condizioni estreme che donano alle uve un carattere forte e deciso, con aromi intensi e una spiccata mineralità. Le uve vengono raccolte manualmente in cassette e vengono subito trasportate in cantina. Qui ha inizio la fermentazione in tini d'acciaio tronco conici con frequenti follature (5 volte al giorno) per un mese. Segue la pressatura delle bucce e, successivamente, il vino viene lasciato sulle fecce sino al gennaio dell'anno successivo. A questo punto avviene l'assemblaggio delle diverse masse e ha inizio la fase finale di maturazione in rovere francese di media-piccola dimensione che si protae per circa 9 mesi. Infine, dopo l'imbottigliamento, il vino affina per altri 6 mesi prima di essere messo in commercio. Colore rubino intenso, con riflessi granati. Al naso rivela un bouquet ampio e complesso, caratterizzato da profumi intensi di frutta a bacca rossa matura, come mora, ciliegia e prugna. Poi note floreali di viola e rosa, sentori speziati di pepe nero, noce moscata e liquirizia. In bocca il vino è caldo, avvolgente e strutturato, con tannini ben integrati e una piacevole freschezza che dona equilibrio e persistenza.

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. Queste si trovano nell'appezzamento di maggiori dimensioni coltivato a vigneto. L'azienda ha una identità territoriale forte, trovandosi sulle colline a nord della città di Messina. Oggi può contare su un vigneto di circa 11 ettari, coltivato con le principali varietà siciliane come Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nocera e Nero d'Avola. L'azienda insiste sulla piccola DOC Faro.

La Vigna

Terreno	
Esposizione	
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Nerello Mascalese 55%, Nerello Cappuccio 25%, Nocera 1%, Nero d'Avola 1%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne
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 in rovere francese di media-piccola dimensione per 9 mesi (secondo passaggio). Affinamento in bottiglia per 6 mesi.
Sensazioni	Colore 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.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821