ACQUISTATO IL .....

"Peloro" Rosso Sicilia DOC 2021 2021



Fresco e ricco di frutto

Le Casematte è una bella azienza vinicola situata in una delle aree più suggestive della Sicilia. Siamo nella provincia di Messina, dove beneficia di un terroir unico. Le vigne, infatti, si trovano su colline che godono della brezza marina e del sole abbondante, creando condizioni ideali per la coltivazione di uve di alta qualità. E' qui che nasce il Sicilia DOC Rosso Peloro, un blend di due vitigni autoctoni: Nerello Mascalese (70%) e Nocera (30%). Il Nerello è noto per la sua eleganza e la capacità di esprimere al meglio il terroir. Da parte sua il Nocera, antica varietà locale, aggiunge struttura e profondità al vino finito, con i suoi tannini morbidi e i suoi aromi di frutta scura e liquirizia. La fermentazione avviene in tini d'acciaio tronco conici, con follature effettuate cinque volte al giorno per un mese, assicurando un'estrazione ottimale di colore e tannini. Dopo la pressatura delle bucce, il vino viene lasciato sulle fecce fini fino a gennaio dell'anno successivo, sviluppando complessità aromatica e struttura. Segue l'assemblaggio e una maturazione in acciaio con un leggero passaggio in legno, utilizzando tonneau nuovi per tre mesi, che aggiungono sottili note di vaniglia e spezie senza sovrastare il carattere del vino. L'affinamento in bottiglia per tre mesi completa il processo, permettendo al vino di raggiungere la sua piena espressione. Colore rubino brillante dai riflessi violacei, al naso offre un bouquet ampio e persistente, con profumi di piccola frutta rossa, come ciliegie e fragoline di bosco, accompagnati da note floreali di violetta, carruba e liquirizia. Non mancano poi richiami speziati di pepe nero e chiodi di garofano. In bocca è fresco e ricco di frutto, con una trama tannica fitta e nervosa che dona struttura e longevità. La vibrante acidità bilancia la ricchezza del frutto, dando vita a un finale lungo e armonioso.

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 70%, Nocera 30%
Gradazione	13% 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 delle bucce. Il vino viene lasciato sulle fecce sino a gennaio dell'anno successivo e a seguire viene fatto l'assemblaggio. Maturazione in acciaio con leggero passaggio in legno (nuovo tonneau per tre mesi). Affinamento in bottiglia per tre mesi.
Sensazioni	Colore rubino brillante dai riflessi violacei. Al naso profumi ampi e persistenti di piccola frutta rosa, floreali, carruba e liquirizia su un bel fondo speziato. Al palato è fresco, ricco di frutto e dotato di una trama tannica fitta e nervosa.

© 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