



LE CASEMATTE

FARO SUPERIORE - MESSINA

L'azienda agricola Le Casematte nasce nel 2008 dal sogno del suo fondatore, il commercialista Gianfranco Sabbatino, il quale vent'anni fa iniziò a lavorare nel settore vitivinicolo, mille miglia lontano da quello che era la sua professione, una passione che si concretizza dopo tante ricerche con la scoperta ne Le Casematte di una realtà piccola ma solida che diventa una definitiva scelta di vita. Oggi quel sogno è condiviso in due: "è sceso in campo" il calciatore Andrea Barzagli, appassionato di viti e vini. L'azienda ha una identità territoriale forte, trovandosi sulle colline a nord della città di Messina. Il vigneto che domina lo Stretto di Messina sorge in località Faro Superiore, la borgata collinare che da il nome all'intera Faro Doc, nell'estremo lembo Nord della Sicilia. Anche nei giorni di foschia, quando lo Stretto è avvolto da una luce bianca e densa, le viti di "Casematte" sono come bagnate da quel riflesso argenteo che proviene dal mare. L'Azienda deve il suo singolare 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'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. La cantina, moderna e funzionale, è stata recentemente ampliata e dotata di una nuova bottaia per l'affinamento e di una comoda e panoramica sala di degustazione. La cantina nasce dalla voglia di valorizzare il Faro, un vino unico per le sue caratteristiche e dalla storia millenaria, ottenuto esclusivamente da vitigni autoctoni che vengono coltivati in regime di agricoltura biologica per esaltarne al meglio le qualità organolettiche e un *terroir* unico nel suo genere. Anche in cantina viene limitato l'intervento allo stretto necessario contenendo al minimo l'uso dei piccoli carati di rovere e del legno nuovo in modo da ottenere vini eleganti, territoriali, dotati di personalità e che esaltino al meglio le peculiarità dei vitigni d'origine. terreni collinari dove insistono i terrazzamenti dei vigneti si spingono sino a circa 500 metri di altitudine, sono esposti a Nord e guardano il mare. I venti provenienti dallo Jonio e dal Tirreno che si incrociano nel prospiciente Stretto di Messina creano un particolare microclima che favorisce non poco l'escursione termica tra giorno e notte anche in piena estate così da non stressare termicamente le vigne durante la delicata fase della maturazione.

Distribuito da: MEREGALLI GIUSEPPE s.r.l.

20052 Monza – Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313
www.meregalli.com meregalli@meregalli.it