



Mamertino Bianco D.O.C. Cru S. Giuseppe Riserva

Classificazione: Mamertino DOC

Uve: Grillo, Inzolia e Cataratto

Zona di produzione: Comune di Merì - Tenuta S. Giuseppe

Tipo di terreno: misto argilla

Esposizione: ovest - nord/ovest (300 mt. s.l.m.)

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità dei ceppi: 4.000 per ettaro

Produzione per ettaro: 15/20 Q.li

Vendemmia: raccolta manuale a completa maturazione delle uve

Macerazione: a freddo per circa 15 ore

Temperatura di fermentazione: 14°C

Invecchiamento: 24 mesi in botti di rovere da 15 hl

Affinamento in bottiglia: minimo 6 mesi

Grado alcolico: 13,5 % vol.

Acidità totale: 5,50 g/l

Formati: bottiglia da 0,75 l; 0,375 l; 1,5 l

Temperatura di servizio: 8°/10°C

Note di degustazione

Colore giallo paglierino con riflessi verdi, intenso bouquet di frutta secca e vaniglia. Al palato si presenta strutturato dal sapore armonico, fresco, fine ed intenso.



Premio Speciale Azienda di Qualità "Grappolo d'Oro"
Guida Vini Eccellenti d'Italia 2013/2014 di Tavolaegusto.it

86/100 - Luca Maroni "Annuario dei migliori vini italiani 2012"