

Mamertino D.O.C. Cru Timpanara Riserva

Classificazione: Mamertino D.O.C. Riserva

Uve: Nero d'Avola

Zona di produzione: Comune di Santa Lucia del Mela - Tenuta Timpanara

Tipo di terreno: misto argilla

Esposizione: ovest - nord/ovest (350 mt. s.l.m.)

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità dei ceppi: 4.000 per ettaro

Produzione per ettaro: 25/30 Q.li

Vendemmia: raccolta manuale a completa maturazione delle uve

Temperatura di fermentazione: 29°C

Periodo di fermentazione: 20 giorni con frequenti rimontati

Vinificazione: tradizionale in rosso in vasche di acciaio inox

Invecchiamento: 24 mesi in botti di rovere da 15 hl

Affinamento in bottiglia: minimo 6 mesi

Grado alcolico: 13,5 % vol.

Acidità totale: 5,00 g/l

Formati: bottiglia da 0,75 l

Temperatura di servizio: 18°C

Note di degustazione

Rosso rubino, vivace. Un vino profondo che al naso manifesta un bouquet fruttato e floreale che ricorda i frutti di bosco e la viola, sentori avvolti da uno strato di caramello, liquirizia e cuoio. Struttura armonica persistente dal tannino gentile, con la componente speziata al palato che accompagna il finale sapido.



89/100 - Luigi Veronelli "Guida Oro - I Vini di Veronelli 2014" e vini Veronelli 2013

89/100 - Luca Maroni "Annuario dei migliori vini italiani, 2013"

16,5/20 - Guida dell'Espresso "I Vini d'Italia 2013"

Sezione "VINI DA NON PERDERE" per la Regione Sicilia - Guida "Vini buoni d'Italia 2013"

4 GRAPPOLI "Vini di grande livello e spiccato pregio" - GUIDA BIBENDA 2014 e 2013 - A.I.S.

2 BICCHIERI - GAMBERO ROSSO 2014

