

# Mamertino Bianco D.O.C.

**Classificazione:** Mamertino DOC

**Uve:** Grillo, Inzolia e Cataratto

**Zona di produzione:** Comune di Merì e Santa Lucia del Mela - Tenute San Giuseppe e Casale

**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:** 40/45 Q.li

**Vendemmia:** raccolta manuale leggermente anticipata,

**Macerazione:** a freddo per 1 giorno

**Temperatura di fermentazione:** 14°C

**Vinificazione:** in vasche di acciaio inox

**Affinamento in bottiglia:** minimo 6 mesi

**Grado alcolico:** 12,5 % vol.

**Acidità totale:** 5,00 g/l

**Formati:** bottiglia da 0,75 l; 0,50 l; 0,375 l

**Temperatura di servizio:** 8°/10°C

## **Note di degustazione**

*Il Mamertino Bianco presenta un bouquet intenso con profumi di frutta secca ed agrumi. Al palato è secco, deciso con un finale omogeneo e molto gradevole. Vino elegante e sapiente.*



**86/100 - Guida oro - I vini di Veronelli 2014 - Luigi Veronelli**

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

**85/100 - Luca Maroni "Annuario dei migliori vini italiani"**

