

# Mamertino Nero d'Avola D.O.C.

**Classificazione:** Mamertino DOC

**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:** 40/45 Q.li

**Vendemmia:** raccolta manuale a completa maturazione delle uve

**Temperatura di fermentazione:** 29°C

**Periodo di fermentazione:** 15 giorni

**Vinificazione:** tradizionale in rosso in vasche di acciaio inox

**Invecchiamento:** 3 mesi in botti di rovere

**Affinamento in bottiglia:** minimo 6 mesi

**Grado alcolico:** 13,5 % vol.

**Acidità totale:** 5,00 g/l

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

**Temperatura di servizio:** 18°C

## **Note di degustazione**

*Il Mamertino Nero d'Avola, ottenuto da selezionate uve di nero d'Avola presenta un colore rosso rubino intenso. Al naso si percepiscono delicati aromi di bacche e sentori di marasche, prugne e spezie. Il sapore è deciso, pieno ed avvolgente con tannino importante ma mai invasivo.*



**89/100 Guida Oro "I Vini di Veronelli 2014" - di Luigi Veronelli**

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

**3 STELLE - Guida VINI BUONI D'ITALIA 2014**

**15/20 - Guida dell'Espresso "I Vini d'Italia 2014"**

