



Mamertino Rosso D.O.C.

Classificazione: Mamertino DOC

Uve: Nero d'Avola e Nocera

Zona di produzione: Comune di Santa Lucia del Mela -
tenute Casale e Santa Maria

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: 45/50 Q.li

Vendemmia: raccolta manuale a completa maturazione
delle uve

Temperatura di fermentazione: 27°C

Periodo di fermentazione: 8 giorni con frequenti rimontaggi

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 ; 3 l

Temperatura di servizio: 18°C

Note di degustazione

Vino armonioso ed avvolgente, espressione dell'incontro tra l'eleganza del nero d'Avola e la morbidezza del Nocera. Rappresenta l'essenza del Mamertino. Colore rosso intenso, al naso si presenta con bouquet di frutta matura, in bocca è deciso, persistente, armonioso con un giusto bilanciamento.



88/100 – Luigi Veronelli “Guida Oro - I vini di Veronelli 2014” e “I vini di Veronelli 2013”

3 STELLE - GUIDA I VINI BUONI D'ITALIA 2014 - Touring Club Italiano Editore

Vino d'eccellenza insignito del titolo VINO DA NON PERDERE - Guida Vini Buoni d'Italia 2013

85/100 - Luca Maroni “Annuario dei migliori vini italiani, 2013”

3 GRAPPOLI “Vini di buon livello e particolare finezza” - Guida BIBENDA 2014 - A.I.S.

3 GRAPPOLI “Vini di buon livello e particolare finezza” - Guida BIBENDA 2013 - A.I.S.