



Mamertino Rosso D.O.C. Riserva

Classificazione: Mamertino D.O.C.

Uve: Nero d'Avola e Nocera

Zona di produzione: Comune di Santa Lucia del Mela
Tenuta 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: 25/30 Q.li

Vendemmia: raccolta manuale a completa maturazione
delle uve

Temperatura di fermentazione: 27°C

Periodo di fermentazione: macerazione per oltre 20 giorni
con frequenti rimontaggi

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

Il Mamertino Rosso Riserva è un vino dal colore rosso rubino che propone profumi di frutta matura, mora e ciliegia, erbe aromatiche e spezie scure. La bocca appassiona per un tannino di grande eleganza e raffinatezza, il corpo è pieno caratterizzato da un finale ricco di freschezza e di una persistente sapidità.



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

87/100 - Luca Maroni "Annuario dei migliori vini italiani 2013"

15,5/20 - Guida dell'Espresso "I Vini d'Italia 2013"

3 GRAPPOLI "Vini di buon livello e particolare finezza" - GUIDA BIBENDA 2013 - A.I.S.

Sezione "SICILIA: VINI DA NON PERDERE" - "Rivista Il Mio Vino" - Speciale Vini del Sud - Ottobre 2012 pag. 81