



MAMERTINO BIANCO DOC

Classificazione: Mamertino DOC

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.

UVE: Grillo, Inzolia e Cataratto

ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Santa Lucia del Mela - Tenuta Timpanara

TIPO DI TERRENO: misto argilla

ESPOSIZIONE: ovest - nord/ovest (300 mt. s.l.m.)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato

DENSITÀ 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 Lt

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°/10°C