



MAMERTINO NERO D'AVOLA DOC

Classificazione: Mamertino DOC

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.

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 CEPPI: 4.000 per ettaro

PRODUZIONE PER ETTARO: 45/50 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 Lt ; 1,5 Lt

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C