



MAMERTINO ROSSO DOC

Classificazione: Mamertino DOC

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.

UVE: Nero d'Avola e Nocera

ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Santa Lucia del Mela - Casale e Santa Maria

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: 45/50 Q.li

VENDEMMIA: raccolta manuale a completa maturazione delle uve

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 25°C

PERIODO DI FERMENTAZIONE: 10 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 Lt ; 1,5 Lt ; 3 Lt

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C