



# MAMERTINO BIANCO DOC S. GIUSEPPE RISERVA

Classificazione: Mamertino DOC

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino con riflessi verdi, intenso bouquet di frutta secca e vaniglia. Al palato si presenta strutturato dal sapore armonico, fresco, fine ed intenso.

**UVE:** Grillo, Inzolia e Cataratto

**ZONA DI PRODUZIONE:** Comune di Merì - Tenuta S. Giuseppe

**TIPO DI TERRENO:** misto argilla

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

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** cordone speronato

**DENSITÀ CEPPI:** 4.000 per ettaro

**PRODUZIONE PER ETTARO:** 15/20 Q.li

**VENDEMMIA:** raccolta manuale a completa maturazione delle uve

**MACERAZIONE:** a freddo per circa 15 ore

**TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:** 14°C

**INVECCHIAMENTO:** 24 mesi in botti di rovere da 15 hl

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** minimo 6 mesi

**GRADO ALCOLICO:** 13,5% vol.

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,50 g/l

**FORMATI:** bottiglie da 0,75 Lt; 1,5 Lt

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8°/10°C