



MAMERTINO ROSSO DOC RISERVA

Classificazione: Mamertino DOC

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.

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 (300mt. s.l.m.)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato

DENSITÀ 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 Lt

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C